

Crumble Poire/Chocolat

- 2 Boîtes d'1Kg de poires au jus
- 200 gr de chocolat noir
- 200 gr de beurre pommade
- 150 gr de farine
- 200 gr de sucre de canne
- 150 gr de poudre d'amandes



Préchauffer le four. Mettre dans *l'Extra Chef* le beurre en morceau, la farine, le sucre et la poudre d'amandes. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un joli sable. Réduire le chocolat en gros copeaux à l'aide du *Couteau du Chef*. Faire un lit de demi-poire dans le fond de *l'Ultra Pro 3.3L*. Parsemer du chocolat concassé et du sable crumble. Enfourner 10 minutes couvert, puis 10 minutes non couvert à 200°C...

Bonne dégustation...