



### **Crumble de poires à la crème de marron**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

*Pour la pâte à crumble*

- 180 g de farine
- 35 g de poudre de noix
- 95 g de beurre mou
- 40 g de sucre roux

*Pour la garniture*

- 6 poires
- 6 marrons glacés
- 150 g de crème de marrons

1. Préchauffer le four à 180°C (th.6)
2. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le beurre ramolli.
3. Malaxer délicatement du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.
4. Peler, épépiner et couper les poires en morceaux.
5. Réaliser des brisures avec les marrons glacés.
6. Déposer une couche de poires dans le fond d'un plat à gratin.
7. Parsemer de brisures de marrons, ajouter la crème de marrons et recouvrir de pâte à crumble.
8. Enfourner pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

© Recette et stylisme : AnneCé Bretin – Visuel : Amélie Roche pour le Cniel, la filière laitière.