



Crumble de pain aux pommes et aux poires

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 3 pommes
- 2 poires
- 100 gr de pain l'Amibiote
- 30 gr d'huile de coco
- 1 cuillère à café de cannelle
- 60 gr de poudre d'amandes
- 40 gr de noisettes
- 40 gr de sucre de coco
- 50 gr de purée d'amandes

1. Éplucher les fruits et les couper en morceaux. Les faire cuire 10 minutes à feu moyen dans une casserole (ne pas les réduire en compote). Préchauffer le four à 180° C, Th.6.
2. Couper le pain en petits morceaux de la taille de dés. Mélanger les petits morceaux de pain, la poudre d'amandes, les noisettes concassées, l'huile de coco fondue, le sucre, la purée d'amandes et la cannelle.
3. Placer les fruits dans un moule allant au four. Les couvrir du mélange croustillant et faire cuire 20 à 25 minutes.
4. Déguster tiède avec un yaourt végétal nature (coco ou amande).