

Double crumble du forum Natur'envie

pour une grande plaque à four (environ 20 parts)

700g de farine (80 par exemple)

250 g de sucre

250 g de beurre

2 œufs

1 c. à soupe de sucre vanillé

1 c. à soupe de cannelle

100g d'amandes en poudre

100 g de raisins secs

1K500 de pommes

3 à 4 poires bien mûres.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant tous les ingrédients du haut(caractères gras)

Répartir la moitié sur la plaque recouverte de papier cuisson en tassant un peu.

Répartir par-dessus les pommes épluchées , coupées en dés et préalablement poêlées, ainsi que 100g de raisins secs.

Mélangez la poudre d'amande au reste de crumble et répartissez par- dessus.

Faites cuire à 180° (four préchauffé) pendant environ 45 mn.

A déguster tiède .