










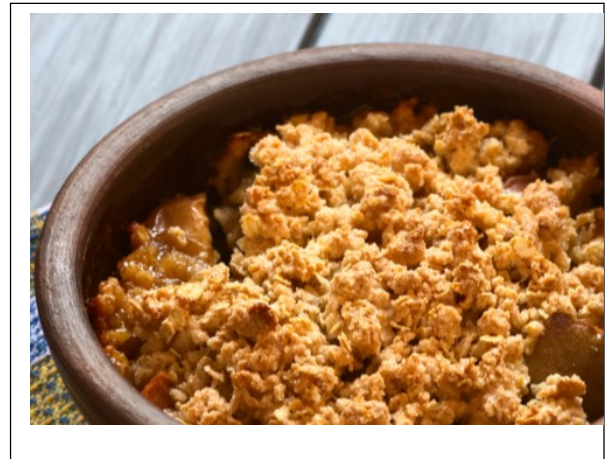



# CRUMBLE AUX FRUITS D'AUTOMNE ET AUX ÉPICES

## Ingrédients :

- 150 g de farine  
- 100 g de sucre  
- 30 g de cassonade  
- 50 g de noisettes 
- 3 pommes 
- 3 poires 
- 100 g de beurre  



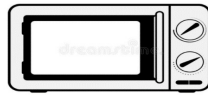
- $\frac{1}{2}$  cuillère à café de cinq épices  

## Matériel :

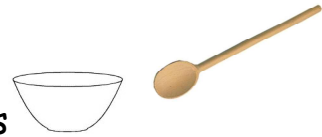
- 1) Un saladier 
- 2) Une cuillère en bois 
- 3) Un couteau 
- 4) Un four 
- 5) Un plat 
- 6) Un frigo 

## Réalisation :

1) Chauffer le four à 180 °



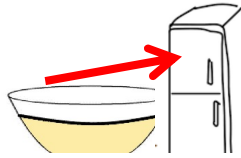
2) Dans le saladier mélanger avec la cuillère en bois



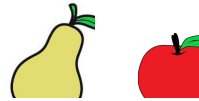
le

sucres , le beurre coupé en dés , et les noisettes concassées 

3) Mettre au frigo



4) Eplucher les poires et les pommes.



5) Couper les en gros morceaux, mettre les dans le plat



6)  soupoudrer de la cassonade et des cinq épices

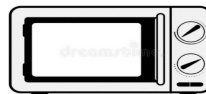


, mélanger et étaler au fond du plat.

7) Etaler la pâte à crumble sur les fruits



8) Mettre dans le four 20 à 25 minutes



9) Servir tiède