



# CRUMBLE POMME-POIRE FAIREBEL

## INGRÉDIENTS (pour 4 portions)

- 3 pommes Fairebel
- 3 poires Fairebel
- 2 c. à s. de jus de citron
- ¼ c. à c. de cannelle
- 160 g de sucre brun
- 100 g de farine
- 1 c. à s. de zeste de citron
- 60 g de beurre Fairebel
- 1 pot de crème à fouetter
- 1 c. à c. de sucre vanillé
- 1 pincée de cannelle

Commencer par peler les pommes et les poires Fairebel et les couper en dés de taille moyenne. Placer tous les dés dans un moule, y incorporer le jus de citron, la cannelle et 60 g de sucre.

Mélanger ensuite le reste de sucre avec la farine, les zestes de citron et le beurre Fairebel. Travailler l'appareil à la main de manière à former un crumble. Disposer ce crumble sur les dés de fruits.

Placer le moule dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur en bas) sur la plaque du milieu et cuire 30 minutes.

Servir le crumble pomme-poire avec de la crème fraîche parfumée à la vanille et à la cannelle. Bon appétit !

