

Crumble poire chocolat au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 30 min	Durée : 35 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 5	Etapas : 8	Astuces : 14	

Ingrédients

Pour 4 crumbles poire chocolat:

150G de farine

100G de chocolat noir

100G de sucre roux ou cassonade

100G de beurre

2 poires

Etapas

Cuisinez une délicieuse recette facile de crumble parfumé de fruits accompagnés de chocolat :

Préchauffer le four à 180°C

Pour préparer les crumbles thermomix :

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Réserver dans un bol pour parsemer par la suite le crumble.

Â»

Mettre le sucre roux ou de la cassonade, le beurre et la farine dans le bol du thermomix et régler 10 secondes à la vitesse 6.

Â»

Eplucher et couper les poires en morceaux, les disposer dans des ramequins allant au four, puis les parsemer de chocolat et ajouter la pâte à crumble.

Â»

Enfin, mettre du chocolat au dessus de la pâte.

Â»

Enfournez 30 minutes pour faire le crumble poire chocolat.

Â»

Laisser tiédir.

Â»

Mettre la préparation à crumble sur les poires dans des ramequins ou verines.

Bonne dégustation des crumbles poire chocolat à présenter en ramequins ou verrines. Vous allez vous régaler. Miam ;)