



## FICHE TECHNIQUE PLAT

### Crumble pomme, poire, coing et raisins

## INGRÉDIENTS

### Pour 10 personnes

- 5 pommes
- 5 poires
- 2 coings
- 300 g de raisins sans pépins
- 250 g de beurre
- 400 g de sucre
- 200 g de farine
- Cannelle ou autres épices (facultatif)

## DÉROULÉ

- *Éplucher les pommes et les poires, les tailler en cubes et les faire suer avec 50 g de beurre et un peu de cannelle en poudre pendant 10 min.*
- *Ajouter les raisins taillés en deux, cuire 3 min, réserver.*
- *Éplucher et tailler les coings en cubes de la même taille que les pommes et les poires, les cuire dans un sirop (500 g d'eau et 200 g de sucre) avec un peu de cannelle, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.*
- *Au robot ou à la main, mélanger 200 g de beurre, 200 g de sucre et la farine pour obtenir la pâte à crumble.*
- *Égoutter les coings, les mélanger avec le reste des fruits, les mettre dans des récipients beurrés, ajouter la pâte à crumble dessus, cuire 10-15 min à 180° jusqu'à ce que ce soit doré.*

