

Crumble de poires et amandes (sans beurre)

Bonjour à toutes et tous

Le crumble est depuis longtemps un des desserts d'automne favoris de la maisonnée, car il mêle le fondant des fruits et le croustillant de la pâte. Ce n'est pas tant celui aux pommes qui est le favori, mais un aux [poires](#) pochées dans un sirop. Les poires amènent de la finesse dans ce dessert, s'éloignant des goûts rustiques des pommes. Elles sont aussi plus fondantes, contrastant mieux avec la pâte.

Pour la version que je vous propose ici, j'ai cherché à changer la classique pâte avec une pâte sans beurre. Il m'a fallu quelques essais avant d'en trouver une agréable en texture et en saveurs. Elle est riche en amandes, croque aussi et a cette légèreté de l'absence de beurre. Le crumble de poires et amandes est devenu un des classiques de la maisonnée de fin d'été jusqu'en milieu d'hiver.

Je vous propose donc l'idée, si vous cherchez un dessert de saison aux poires.

- CRUMBLE POIRES AMANDES -
(SANS BEURRE)



Crumble poires amandes sans beurre

Recette : Crumble poires et amandes (sans beurre)

Saison de la recette : Mi Août à Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 2-3 grosses poires ou 4 à 5 petites
- 30 g de sucre
- 300 ml d'eau environ

Pour le crumble:

- 80 g de poudre d'amande
- 40 g de farine
- 60 g de sucre
- 2 à 3 cuillerées à soupe d'huile de tournesol (ou de colza)
- 3 à 4 cuillerées à soupe du sirop de poire (réalisé lors de la recette)

Réalisation

- Lavez, épluchez vos poires, coupez les en deux et retirez le trognon.
- Dans une casserole, placez l'eau avec le sucre et portez à ébullition jusqu'à ce que cela sucre se dissolve. Ajoutez les poires, au besoin remettez de l'eau pour les couvrir, et laissez cuire jusqu'à ce que les poires soient fondantes.
- Une fois les poires cuites, retirez du sirop (gardez le sirop pour juste après), et coupez les en dés. Placez dans des ramequins ou un plat familial.
- Entre temps, placez l'ensemble des ingrédients du crumble hors sirop de poire dans un saladier et mélangez pour homogénéiser. Ajoutez le sirop de poire et amalgamez le tout.
- Répartissez le crumble sur les poires
- Enfournez à 180°C le temps que le crumble dore : environ 15 minutes à 180°C pour de petits ramequins, plutôt 20-25 minutes pour un plat familial.

Servez ces crumble poires amandes frais ou tiède. Servez ces crumble poires amandes frais ou tiède.

Astuces :

- *Variante* : pour la version crumble poires amandes avec beurre, remplacez l'huile et le sirop par 60g de beurre + 20 g de farine.
- *Variante 2*: Ajoutez quelques pépites de chocolat sur les poires
- *A l'avance* : Il est préférable de préparer dans la journée. Si vous ne le dégustez pas dans la journée, placez au réfrigérateur. Il se conservera bien mais

perdra un peu de croustillant.
