

# Crumble de petits beurre de Philippe Conticini



## -Shopping : pour 4 à 5 personnes

- 100 g de petits-beurre
- 70 g de beurre (salé pour moi) mou
- 30 g de vergeoise
  
- 6 fruits (pommes ou poires)
- Noisettes de beurre

## -In process :

- Préchauffer le four à 180°C.

- Eplucher les fruits, les détailler, et les placer dans un moule beurré.
- Mettre quelques noisettes de beurre, saupoudrer éventuellement de sucre.
- Faire cuire environ 20 min (jusqu'à avoir une texture fondante)
- Pendant la cuisson des fruits, mettre les biscuits dans un saladier et les écraser à l'aide d'un verre large.
- Étaler sur une feuille de papier sulfurisé, placer au frigo le temps que les fruits finissent de cuire.
- Baisser le four à 160° et enfourner pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir quelques instants.
- Enlever le surplus de jus des fruits, puis rajouter le crumble au moment du service.

Remarque : vous pouvez aussi préparer vos fruits dans une casserole ou poêle.

