

Crumble au « Chabichou », poire et « Spéculoos »

Pour 6 personnes:

6 poires - 130g de beurre mou - 1 chabichou du Poitou - 150g de farine

100g de sucre roux - 10 spéculoos.

Préchauffez le four 180 ° (th 6). Pelez et épépinez les poires et détaillez la chair en gros cubes.

Coupez en morceaux le « Chabichou ». Mélangez le tout et versez dans un plat à four.

Dans un saladier travaillez du bout des doigts la farine, le sucre, le beurre mou coupé en dés.

Émiettez les « Spéculoos » et incorporez-les délicatement à la pâte à crumble.

Recouvrez-en les poires et le fromage.

Enfournez pour 35 min. Servez tiède

