

# CRUMBLE POMME KIWI CHOCOLAT

La cuisine de Laëty [la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients : ( 6 Crumbles)

- 100g Sucre Roux
- 100g Farine
- 100g Beurre demi-sel
- 4 Pommes
- 4 Kiwis
- 1 CS Extrait de Vanille
- 30g Pépites de Chocolat

## Recette au Cookeo ou dans une cocotte :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Mélanger le Sucre roux, la farine, le beurre et l'extrait de vanille ( Thermomix : 10 Sec / Vit 5 )
- > Eplucher les pommes et les kiwis et les couper en petits morceaux
- > Répartir les morceaux de fruits et les pépites de chocolat dans des ramequins allant au four
- > Parsemer le crumble sur les fruits
- > Enfourner 30 Min à 180°C
- > Servir chaud ou froid