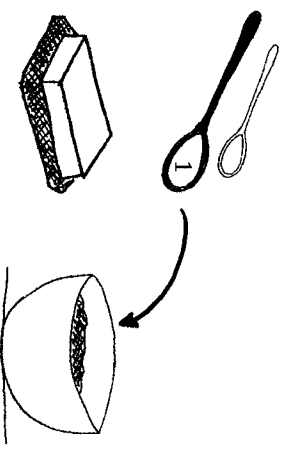
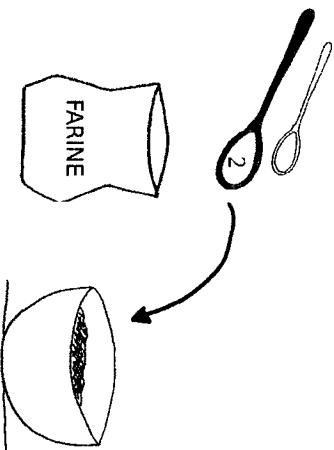
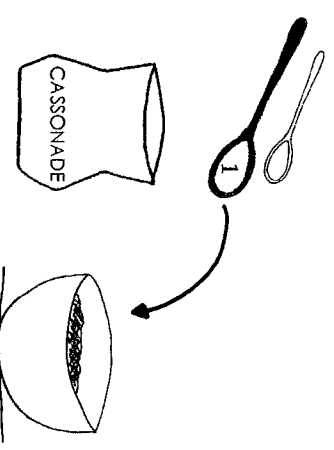
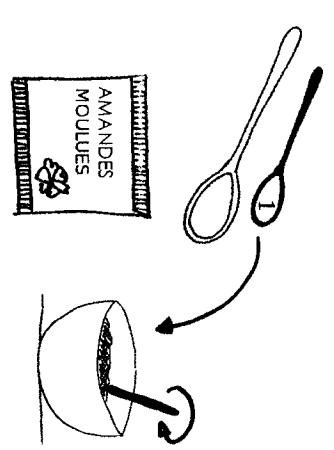
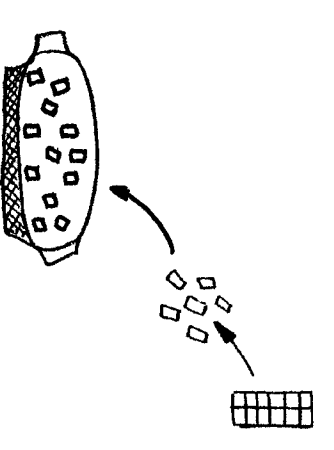
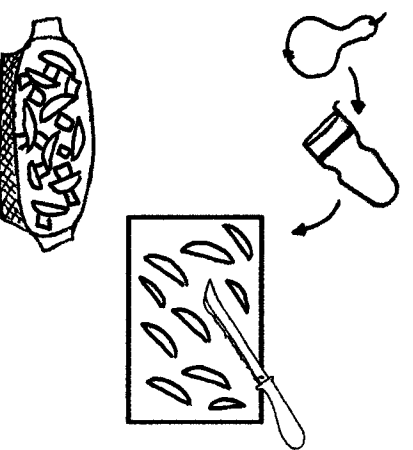
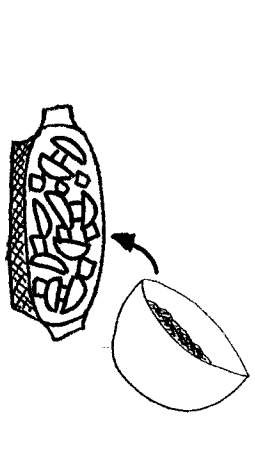


Crumble aux poires

<p>1. Dans un bol, mettre le beurre mi-salé.</p> 	<p>2. Ajouter la farine.</p> 	<p>3. Ajouter la cassonade.</p> 	<p>4. Ajouter les amandes moulues puis mélanger en poudre pour obtenir une pâte friable.</p> 
<p>5. Prendre deux lignes de chocolat, les casser en petits morceaux et les disposer dans le plat à gratin.</p> 	<p>6. Laver, épilucher et couper la poire en quartiers et les disposer sur le chocolat.</p> 	<p>7. Répartir la pâte sur le chocolat et la poire.</p> 	<p>8. Cuire 30 minutes au four préchauffé à 180°.</p> 