



6 personnes



20 minutes



30 minutes

Crumble aux coings et pommes

1- Epluchez, épépinez et coupez en dés les pommes et les coings. Faites-les revenir avec 40g de cassonade dans 40g de beurre pendant 15min.

2- Préchauffez votre four à 210°C (th.7). Dans un saladier, mélangez à la fourchette, la cassonade restante avec la farine, 80g de beurre et une pincée de sel pour obtenir une pâte sableuse.

3- Beurrez un plat, répartissez les dés de fruits et recouvrez de la pâte émiettée. Faites cuire 30min et servez chaud.

- 150 g de farine
- 500 g de pommes
- 500 g de coings
- 130 g de beurre
- 120 g de cassonade
- sel fin