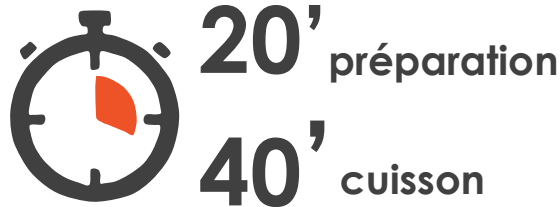


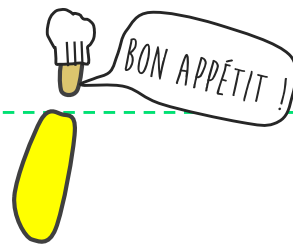
Crumble d'Automne aux coings



Niveau
FACILE

Ingrédients

- 450 g de coings
- 380 g de pommes
- 120 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)
- 120 g de farine
- 100 g de sucre
- Cannelle



1

Lavez et épluchez les coings. Puis les couper en petits morceaux en enlevant les pépins. Les placer dans une casserole avec un peu de sucre et un fond d'eau. Faire cuire à couvert pendant 10 minutes.

2

Pendant ce temps, épluchez et coupez en petits morceaux les pommes, les ajouter aux coings pendant 5 minutes supplémentaires.

3

Pour préparer la pâte à crumble : mélangez le beurre, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle, la farine à l'aide de vos mains jusqu'à obtenir une texture sableuse.

4

Une fois les 15 minutes de cuisson écoulées, versez les pommes et les coings au fond d'un plat à gratin. Puis recouvrir les fruits de la pâte à crumble. Enfournez à 180°C, pendant 20 à 25 minutes.