 **Crumble pomme poire amande**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Le crumble :
- 30 g de farine**
**- 30 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)
**- 30 g de cassonade**
**- ¼ de càc de vanille en poudre**
**- 30 g de beurre**
**- 1 pincée de cannelle**

Mélanger dans un petit mixeur (ou du bout des doigts) la farine, la poudre d'amande, la cassonade, la vanille et la cannelle.
Ajouter le beurre en parcelles et sabler grossièrement le mélange qui ne doit pas être homogène.
Étaler sur un plateau et mettre au congélateur pendant 30 minutes.

**Les fruits :
- 2** [**poires**](https://recettes.de/poire) **Williams mûres**
**- 2** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)
**- 15 g de sucre en poudre**
**- ¼ de càc de vanille en poudre**
**- 1 citron (6 càs de jus)**
**- 1 càs d'eau de vie de poire ou de pomme (facultatif)**

Eplucher, épépiner et couper les fruits en dés de 1 cm.
Les mélanger dans un saladier avec le sucre, la vanille, le jus de citron et éventuellement l'alcool.

**La cuisson :**

**4 ramequins allant au four ou 1 grand plat**
**Préchauffage du four à 190°C**

Répartir les fruits avec leur jus dans les ramequins (les miens étaient un peu trop grands).
Sortir le crumble du congélateur et l'écraser de façon à avoir une semoule grossière.
Effriter le crumble sur le dessus.
Enfourner pour 15 minutes jusqu'à obtention d'une belle coloration.
Si vous préférez la cuisson dans un grand plat compter 25 à 30 minutes de cuisson.
À la sortie du four, laisser tiédir pendant une quinzaine de minutes.
Déguster tiède avec éventuellement une boule de glace à la vanille.