

## CRUMBLE AUX POIRES INFUSÉES AU FLOC DE GASCOGNE

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 poires soit 500g

### Pour l'infusion

- 35 cl de Floc de Gascogne rouge AOP
- 120 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 50 cl d'eau
- 4 branches de romarin
- 1 zeste d'orange pressée

### Pour le crumble

- 80 g de beurre doux
- 40 g de sucre doux
- 100 g de farine de blé



### Déroulé de la recette :

#### Étape 1

##### Les poires infusées au Floc de Gascogne

Laver, éplucher les poires et les laisser entière. Mettre l'eau et Floc de Gascogne à bouillir avec le sucre, la vanille, le romarin et l'orange pressée. Cuire à feu réduit les poires pendant 15 min environ. Laisser ensuite tiédir en recouvrant avec un couvercle pour qu'elles finissent d'infuser.

#### Étape 2

##### Le Crumble

Préchauffer le four à 200 °C (th. 7). Pendant ce temps-là, dans un récipient, mélanger la farine, le beurre et le sucre roux. Étaler ensuite le tout sur une plaque allant au four sur une feuille de papier sulfurisée et cuire environ entre 12 et 15 min, jusqu'à obtenir une jolie coloration.

#### Étape 3

##### Le dressage

Couper les poires en deux, les vider et les couper en lamelles. Dans un récipient de votre convenance, disposer harmonieusement les poires et terminer par le crumble émietté.

#### Astuce du chef

##### Pour vérifier la cuisson des poires :

la lame du couteau doit pénétrer sans résistance.

Vous pouvez également faire cuire les poires pelées au micro-ondes dans un plat filmé pendant 10 mn (900W).

Vous pouvez essayer cette recette en disposant les poires pochées dans un plat allant au four, puis en déposant le crumble dessus et en passant le tout au four à 200 °C pendant 15 min.

Recette de :

<https://www.atelierdeschefs.fr/fr/recette/12631-crumble-de-poire-au-floc-de-gascogne-rouge.php>