

## Crumble de poires au thé et chocolat

### Ingrédients

3 grosses poires  
100g de farine  
100g de sucre  
100g de beurre mou  
50g de poudre d'amandes  
75g de pépites de chocolat  
du sirop d'Earl Grey (recette en bas de la page)

Pour commencer, pensez à bien sortir votre beurre avant de commencer la recette. Il sera ainsi tout prêt à être malaxé.

Epluchez et coupez les poires en petits dés. Mettez les dans une casserole, mouillez à hauteur avec moitié sirop de thé, moitié eau (pour moi, ça faisait environ 250ml de chaque). Laissez mijoter une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les poires soient bien tendres et imprégnées. Ne mangez pas tout et déposez les poires au fond d'un plat. Parsemez de pépites de chocolat.

Préparez la pâte à crumble en mélangeant la farine, le sucre, la poudre d'amandes et le beurre mou coupé en petits morceaux. Pétrissez du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte granuleuse. Répartissez cette pâte sur les poires.

Faites cuire à four chaud 180° (T6) pendant une vingtaine de minutes.

Mangez tiède ou à température ambiante pour que le chocolat soit bien coulant.

**Pour faire un sirop de thé**, prendre **1 volume de sucre pour un volume d'eau**. Faire bouillir jusqu'à ce que le sucre se dissolve et laisser infuser 2 ou 3 cuillerées de thé pendant une heure ou deux. Filtrer. C'est prêt !