

# CRUMBLE AUX COINGS ET POMMES

10 personnes



Pour la compote:

- 1,5 kg de coings
- 0,5 kg de pommes (ou poires)
- Bâton de cannelle et un morceau de badiane

Pour le crumble :

- 350 gr de farine
- 175 gr de sucre
- 225 gr de beurre
- 150 gr de noix de pecan ( ou noix ou flocon d'avoine ou mélange

## Préparation

Beurrer un plat allant au four

Laver et couper les coings en morceaux et faire cuire pour une vingtaine de minutes avec un peu d'eau et les épices

Pendant ce temps, faire le crumble en mélangeant le beurre, le sucre, la farine et les noix, en laissant éventuellement quelques-unes pour garnir

Eplucher les pommes et les couper en morceau.

Mélanger les coings cuits et les pommes dans le plat, couvrir avec le crumble et mettre au four préchauffé à 180 ° C. pour 50 minutes