

## CRUMBLE POMMES -POIRES (4 PERSONNES)

Cuisson : 25 min      four : thermostat 7 (180 °C)

Préparation: 20 min

- Ingrédients: - 2 pommes  
- 2 poires  
- 40 g de beurre  
- 4 c. à soupe de farine  
- 6 c. à soupe de sucre  
- ½ pincée de sel



Epluchez les pommes et les poires.

Coupez-les en petits morceaux et mettez les dans un plat à feu enduit de beurre.

Dans un saladier, mélangez farine et beurre en frottant rapidement les paumes des mains.

Mélangez le sucre et le sel et ajoutez le mélange de farine et de beurre. Pétrissez pour obtenir un mélange qui ressemble à du sable.

Versez sur les pommes, poires, le mélange.

Laissez cuire 20 minutes.

Servez tiède.

## COOKIE GÉANT AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Cuisson : 20 min

four : 180°C

Préparation : 10 min

- Ingrédients :- 180 g de farine  
- 1 c à café de levure chimique  
- 160 g de sucre en poudre  
- 120 g de beurre demi-sel  
- 1 œuf  
- 150 g de pépites de chocolat

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez le beurre et le sucre dans un saladier. Mélangez bien pour obtenir une texture onctueuse.

Incorporez l'œuf puis la farine et la levure.

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez sans trop travailler la pâte.

Mettez la pâte dans un moule d'environ 20 cm de diamètre.

Faites cuire 20 minutes.