

Crumble aux poires au Dresdner Stollen



PRÉPARATION

Éplucher les poires, les épépiner et les couper en tranches.

Mélanger les tranches de poire dans un saladier avec le miel, le zeste et le jus du citron.

Émietter le Stollen dans un saladier et le mélanger avec le beurre liquide.

Mélanger environ un tiers du Stollen avec les poires et verser ce mélange dans un plat à gratin. Répartir le reste du crumble au Stollen au beurre par-dessus et faire cuire à 170° C pendant environ 20 minutes.

On peut aussi préparer le crumble la veille et le faire cuire juste avant de le déguster.

INGRÉDIENTS

4 poires (ou 4 pommes)

1 citron

2 cs de miel

400g de Dresdner Stollen

★★★delicatessa

150g de beurre liquide