

# Crumble pomme-poire et crème végétale

durée totale **60 min.** 30 min. temps de préparation 30 min. temps de cuisson 60 min. temps de repos

## INGRÉDIENTS

10 portions

**500 g** de pommes en dés (1 x 1 cm)

**500 g** de poires en dés (1 x 1 cm)

**50 ml** de jus de citron

**10 ml** Fermentation naturelle sauce soja à teneur en sel réduite Kikkoman

**10 g** de sucre vanillé

**Pour le crumble:**

**300 g** de farine de blé

**200 g** de margarine végétale

**100 g** de sucre

**Bon à avoir:**

De l'huile de colza (pour graisser les ramequins)  
de glace végétalienne (sorbet ou chocolat),  
facultatif

**500 g**

## PRÉPARATION

### Étape 1

Laver, éplucher, évider et couper pommes et poires en quartiers, puis en petits morceaux. Les placer dans un bol, arroser avec le jus de citron et la sauce soja Kikkoman, ajouter le sucre vanillé et bien mélanger.

### Étape 2

Mélanger la farine, la margarine et le sucre pour former une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

### Étape 3

Répartir les fruits dans des ramequins préalablement graissés, puis les recouvrir avec des morceaux de pâte à crumble refroidie.

### Étape 4

Préchauffer le four à 200 °C (chaleur tournante) et cuire pendant 30 minutes.

### Étape 5

Servir chaud, accompagné d'une boule de glace, si désiré.