

*Crumble sucré  
poires courgettes*

**Ingrédients:** Pour deux personnes

Poires : 2

Courgette moyenne : 1 (en faire des spaghettis ou râper grossièrement)

Sucre : 2 cuil. à soupe

Beurre pour la compote 1 cuil à soupe + 2 cuil. à soupe pour les kadaïfs

Kadaïfs : 100 gr

Fleur d'oranger : 1,5 cuil. à café +1 cuill. à café de miel **OU** 2 cuil. à café d'extrait naturel de coco.

A vous de choisir votre parfum.

Faire compoter les poires épluchées et coupées en morceaux, avec le sucre et le beurre. Lorsqu'elles sont en compote ajouter les spaghettis de courgette. Laisser cuire, les courgettes doivent rester croquantes. Ajouter le Parfum de votre choix.

Mette les kadaïfs dans un saladier, arroser de beurre fondu. Mélanger. Les couper légèrement au ciseau.

Répartir la compote dans des petits plats individuels. Répartir dessus les kadaïfs.

Préchauffer le four à 200°, passer vos crumble au four une dizaine de minute pour dorer les kadaïfs .