

Warming Fall Fruit Crisp

with Stovetop Toasted Streusel

35 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, vegetable peeler, measuring spoons, small bowl, measuring cups, whisk, large non-stick pan

Ingredients

	2 Person
All-Purpose Flour	9 tbsp
Brown Sugar	100 g
Ground Cinnamon	1 tsp
Almonds, sliced	56 g
Bartlett Pear	1
Granny Smith Apple	2
Lemon	1
Unsalted Butter*	6 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep

- Core, then cut **pear** into ½-inch pieces.
- Peel, core, then cut **apple** into ½-inch pieces.
- Juice **lemon**.
- Combine **½ cup flour**, **almonds**, **¼ cup packed brown sugar**, **½ tsp salt** and **half the cinnamon** in a medium bowl.



Make fruit filling

- Melt remaining **2 tbsp butter** in the same pan over medium heat.
- Once melted, add **apples** and **pears**. Cook, stirring occasionally, until **fruit** starts to soften, 3-4 min.
- Meanwhile, whisk together **¼ cup water** and **1 tbsp flour** in a small bowl.
- Add **water mixture**, **remaining brown sugar**, **1 tbsp lemon juice**, **remaining cinnamon** and **½ tsp salt** to the pan with **fruit**, then stir to combine. Reduce heat to medium-low. Cover and cook, stirring occasionally, until **fruit** has softened, 6-8 min.
- Remove lid and continue to cook, stirring occasionally, until **fruit** is fork-tender and **mixture** has thickened slightly, 1-2 min.



Make stovetop streusel

- Melt **4 tbsp butter** in a large non-stick pan over medium heat.
- Once melted, add **flour mixture**. Cook, stirring constantly, until **mixture** is moistened and forms small clumps.
- Reduce heat to medium-low. Cook, stirring frequently, until **streusel** is golden-brown and well-toasted, 6-8 min. (**NOTE:** Don't worry if streusel is soft; it will firm up as it cools.) Transfer **streusel** to a plate.



Finish and serve

- Divide **fruit filling** between small bowls.
- Sprinkle **toasted streusel** over top. (**TIP:** Remaining streusel can be kept in an airtight container in the fridge for up to 1 week. Use for a future creation or on top of yogurt!)
- Serve immediately with your favourite **ice cream** on the side.

Croustillant aux fruits d'automne

avec streusel grillé sur la cuisinière

35 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes
Farine tout usage	9 c. à soupe
Cassonade	100 g
Cannelle moulue	1 c. à thé
Amandes, tranchées	56 g
Poire Bartlett	1
Pomme Granny Smith	2
Citron	1
Beurre non salé*	6 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer les ingrédients

- Évider, puis couper la **poire** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, évider, puis couper les **pommes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Presser le **citron**.
- Dans un bol moyen, mélanger ½ **tasse** de **farine**, les **amandes**, ¼ **tasse** de **cassonade tassée**, ⅓ **c. à thé** de **sel** et la **moitié** de la **cannelle**.



3 Faire la garniture aux fruits

- Fondre 2 **c. à soupe** de **beurre** dans la même poêle, à feu moyen.
- Ajouter les **pommes** et les **poires**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **fruits** commencent à ramollir.
- Entre-temps, dans un petit bol, fouetter ¼ **tasse** d'**eau** et 1 **c. à soupe** de **farine**.
- Ajouter à la poêle le **mélange d'eau**, le **reste** de la **cassonade**, 1 **c. à soupe** de **jus de citron**, le **reste** de la **cannelle** et ⅓ **c. à thé** de **sel**. Mélanger. Réduire à feu moyen-doux. Cuire à couvert de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **fruits** aient ramolli.
- Retirer le couvercle et cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **fruits** soient tendres et que le **mélange** ait légèrement épaissi.



2 Faire le streusel grillé

- Fondre 4 **c. à soupe** de **beurre** dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **mélange de farine**. Cuire en remuant constamment, jusqu'à ce que le **mélange** soit humecté et forme de petits grumeaux.
- Réduire à feu moyen-doux. Cuire de 6 à 8 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **streusel** soit doré et bien grillé. (**REMARQUE** : Il est normal que le streusel soit plutôt mou; il se raffermira en refroidissant.) Transférer dans une assiette.



4 Terminer et servir

- Répartir la **garniture aux fruits** dans de petits bols.
- Parsemer de **streusel grillé**. (**CONSEIL** : Le reste du streusel peut être conservé au frigo jusqu'à 1 semaine dans un contenant étanche. Utilisez-le dans une future création culinaire ou sur du yogourt!)
- Servir immédiatement avec votre **crème glacée** préférée en accompagnement.