



Crumbles

Crumble pommes, bananes et chocolat blanc



45 min 15 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

420

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à crumble

80 g **Farine**
60 g **Beurre**
70 g **Sucre roux**

Ingrédients pour le crumble

60 g **Chocolat blanc**
2 **Pomme(s)**
2 **Banane(s)**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher la pomme et la couper en lamelles.
- 2 Eplucher les bananes et les couper en rondelles.
- 3 Disposer les fruits dans le plat, les saupoudrer de sucre vanillé.
- 4 Hacher le chocolat blanc et le saupoudrer sur les fruits.

Étape 2

Préparation de l'appareil à crumble

- 1 Préchauffer le four à 200° (Th.6-7).
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine et la cassonade.
- 3 Ajoutez le beurre ramolli en petits morceaux, mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sablée.
- 4 La pâte ne doit pas former une boule compacte, elle doit rester friable.
- 5 Recouvrir les fruits de cette pâte.
- 6 Enfourner pendant 30 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le crumble du four.
- 2 Laisser tiédir le crumble à température ambiante.
- 3 Le crumble peut être dégusté tiède ou froid.