

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Livre : *Crumbles de Camille Le Foll* aux éditions Marabout

Crumble poires bananes chocolat



5 poires
2 bananes
25 g de gingembre confit (facultatif)

miettes
100 g de beurre
100 g de farine
60 g de poudre d'amande
100 g de sucre en poudre (j'en ai mis moins)
2 CS de cacao en poudre (j'ai utilisé le Van Houten)
1 cc de gingembre en poudre
100 g de pépites de chocolat

Préchauffer le four à 180°C (th.6)

Eplucher les poires et les bananes puis les couper en rondelles et en dés. Les disposer dans un plat avec le gingembre confit coupé en petits morceaux.

Confectionner les miettes : mélanger du bout des doigts tous les ingrédients, sauf les pépites de chocolat.

Les ajouter lorsque la pâte a la consistance d'une grosse semoule. Répartir le mélange sur les fruits.

Enfourner et laisser cuire 20 min environ. Servir tiède avec un sorbet au citron vert ou au cacao amer.