

Crumble banane-chocolat



Ingrédients (pour 4 personnes) :

2 bananes

80 g de flocons d'avoine

80 g de beurre demi-sel

100 g de chocolat noir

80 g de farine

80 g de cassonade

Réalisation :

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients du crumble. Emietter cette pâte du bout des doigts.

Peler les bananes et les détailler en rondelles, Couper le chocolat en petits morceaux.

Répartir les bananes et le chocolat dans 4 ramequins. Saupoudrer de pâte à crumble.

Enfourner et laisser cuire 20 à 25 mn. Servir tiède ou froid.

Variante :

Remplacer les bananes par des poires ou des pommes.