

Crumble aux bananes



4 personnes



Environ 40 min

Ingrédients

- 8 bananes
- ½ verre de sucre en poudre
- 80g de beurre
- ¾ verre de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- Cannelle en poudre
- Sel



Éplucher et couper les bananes en rondelles.

Mettre dans la poêle sur feu doux, les bananes, 3 noisettes de beurre, 2 cuillères à soupe de sucre, le sachet de sucre vanillé

Laisser caraméliser pendant 10 minutes

Mettre le four à chauffer à 180° C (th 6)

Dans un saladier, mélanger du bout des doigts, le reste du beurre, du sucre, la farine jusqu'à obtenir un mélange sablé

Mettre au fond du moule les bananes puis le recouvrir du mélange sablé

Faire cuire au four pendant 20 minutes à 180° C (th 6)

Servir froid ou tiède