



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Crumble banane fraise .



Ingrédients pour 1 ramequin :

- 1 banane
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 fraises
- 30 g de beurre
- 35 g de cassonade
- 35 g de farine de blé

- Sortir le beurre 30 minutes avant de préparer la recette
- Laver, peler et couper en petits dés les fraises et la banane
- Dans un saladier tamiser la farine, ajouter la cassonade et le sucre vanillé, mélanger au fouet
- Ajouter progressivement des petits dés de beurre ramolli mais non fondu
- Pétrir à la main pour former une pâte grumeleuse
- Disposer les morceaux de fraises et bananes mélangés
- Émietter dessus le crumble en le déposant sur toute la surface du ramequin allant au four
- Enfourner pour 30 minutes à 180°C th. 6 puis 7 minutes sous le grill fort
- Surveiller en fin de cuisson, que le crumble se colore légèrement mais ne crame pas

Astuces :

- A la place de la farine on peut utiliser des biscuits secs, des spéculoos ...finement émiétés
- Attention, à la cuisson la fraise en fondant forme une confiture, surveiller la cuisson

