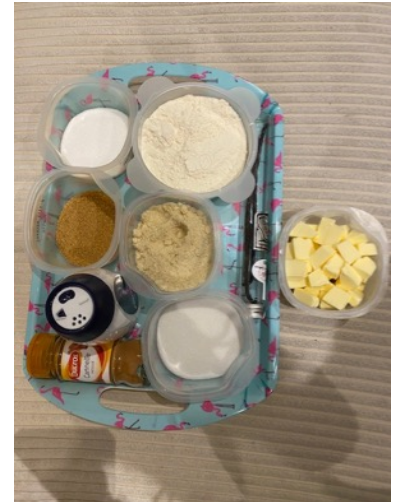


CRUMBLE POMMES BANANES VANILLE

Ingrédients (pour 8-10 personnes) :

Pour le crumble :

- 120 gr de beurre en petits morceaux
- 100 gr de poudre d'amandes
- 110 gr de farine
- 50 gr de sucre roux
- 50 gr de sucre blanc
- 1 pincée de sel



Pour la compotée :

- 4 pommes
- 2 bananes
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 55 gr de sucre en poudre
- Le jus d'un citron jaune



Progression de la recette :

Pétrir au robot ou à la main, le beurre en petits morceaux avec la poudre d'amande et les 2 sucre. Ensuite ajouter la farine et le sel. A l'obtention d'une belle pâte homogène, la laisser de côté mais pas au réfrigérateur.

Eplucher et couper en morceaux les pommes et les bananes. Dans une poêle mettre le sucre la gousse de vanille ouverte en 2 et bien gratter. Mettre à chauffer à feu moyen et ajouter tous les fruits coupés.



Faire cuire pendant 10-12 min environ afin que cela commence à compoter. Débarrasser dans un plat à four en verre ou autre avec des rebords assez haut. Bien étaler sur toute la surface du plat.

Récupérer la pâte à crumble, faire des morceaux de pâte et disposez le tout sur les fruits compotés.



Mettre au four à cuire à 200°C pendant 30 à 40 min pour que le crumble soit bien coloré.

