

Crumble banane chocolat

Bonjour à toutes et tous,

je vous retrouve ce matin pour une idée recette qui fait partie de mes classiques de l'hiver et qui plaît énormément à mes plus si petits gourmands. Si vous appréciez la banane, sans doute l'aimerez-vous.

En hiver, si on tente au maximum de privilégier les fruits cultivés localement (*ie. pommes, poires, kiwi*) ou pas trop loin (*i.e. oranges, clémentines*), certaines fois, nous faisons des excursions dans les fruits exotiques, comme la [banane](#). On l'oublie, mais la banane ne vient pas de France Métropolitaine, et fait plusieurs milliers de kilomètres pour atterrir dans nos étals. C'est donc un fruit exotique.

Bref, grignotée telle qu'elle où cuisinée, la banane est toujours un bon plan. En particulier dans cette recette de dessert : en **crumble**. Vous mélangez le fondant des bananes au croustillant de la pâte. En ajoutant un peu de chocolat, vous avez un contraste douceur / amertume. En tout, vous obtenez un délicieux mets auquel vos (petits-) gourmands succomberont vite. Les miens l'adorent tellement qu'ils me le demandent régulièrement.

Je voulais donc partager la recette de ce crumble banane chocolat avec vous, en espérant que cela vous plaise. Bonne journée !

– CRUMBLE DE BANANES –
AU CHOCOLAT



Recette : Crumble banane chocolat

Saison de la recette : Privilégier l'hiver

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 5 à 6 bananes
- 50 g de sucre
- 80 g de farine
- 20 g de poudre d'amande
- 60 g de beurre
- 50 g de chocolat (noir ou au lait , cf 1.)

Réalisation

- Dans un saladier, déposez la farine, sucre, beurre coupé en petits morceaux et la poudre d'amande. Mélangez jusqu'à former une pâte bien amalgamée et homogène.
- Coupez le chocolat en petits morceaux (format pépites) puis ajoutez-le à la pâte. Réservez ensuite cette pâte.
- Pelez les bananes et coupez-les en tranches de 1/2 à 1 cm de largeur. Placez les rondelles au fond de petits ramequins ou d'un plat à four.
- Émiettez le crumble au chocolat dessus.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes à 180°C. Le crumble doit commencer à dorer

Servez ce crumble banane chocolat tiède ou à température

ambiante.

Astuces :

- Il se conservera 24 à 48h au réfrigérateur.
- Choisissez du chocolat noir si vous souhaitez un goût prononcé. Privilégiez du chocolat au lait pour les petits gourmands.



Crumble banane chocolat
