

# Crumble de bananes au chocolat

Bonjour à tous,

Je vous retrouve ce matin pour une idée gourmande un chouilla classique mais ô combien efficace. Vous avez quelques [bananes](#) qui dépérissent dans un coin ? Un peu de [chocolat](#) dans les placards ? C'est largement assez pour réaliser un dessert gourmand qui mettra tout le monde d'accord. ☐

De petits [crumbles](#) bananes-chocolat tels que ceux-ci s'invitent parfois dans nos desserts d'hiver : c'est croquant, fondant, fait plaisir à tous. De plus, ils sont un excellent moyen d'écluser un excès de bananes... Tiens! D'ailleurs vous allez rire en lisant l'origine de ceux pris en photos. ☐

Mes petits gourmands sont dans une « *phase banane* » et s'en dégustent une quasi tous les jours avec plaisir. Ce fruit leur plaît tellement... que je me suis mise à craindre qu'il leur en manque ! Alors dès que j'ai aperçu qu'il n'en restait plus que pour une fois, je demandais à mon mari s'il pouvait passer au primeur le lendemain à la sortie d'école pour ré-aprovisionner. Face à son « ok, j'essayerais » peu convaincant, en bonne maman prévoyante, je fis tout naturellement un détour au primeur le lendemain soir sortant du travail. Pour la peine, j'emportais même deux beaux régimes de [bananes](#).

Mais quand je suis rentrée, devinez ce que j'ai aperçu dans ma cuisine ? Deux autres régimes !

*« Tu m'avais bien dit qu'il fallait acheter des bananes, non ? lançait mon mari. J'ai pris large, au cas où ! »*

*(Moi) « euh... Je vois.. »*

*(Mari, qui vint voir, face à mon absence d'enthousiasme) « Ah oui !.. (ton amusé) Un dessert à la banane ce soir ? »*

Ne sachant pas trop où me mettre, je réfléchis à toute allure pour trouver une idée gourmande pour écluser dorénavant et déjà ce stock. La plus simple des idées sortit bien vite de ma tête :

*« Ben, tournée de crumble choco banane ce soir, cela va à tous ? »*

*« Oui!! » (petits gourmands)*

Moralité : Soit on fait confiance à son mari, soit à sa gourmandise ^^

Dans l'histoire, ne vous inquiétez pas, toutes les bananes ont été dégustées/cuisinées avant d'être perdues ☐ Et j'ai profité de cette anecdote pour les prendre en photo, et ainsi partager avec vous cette petite recette ☐



## **Recette : Crumble de bananes au chocolat**

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 15 minutes**

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4-5 [bananes](#)
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 20 gr de beurre.

Pour la pâte à crumble

- 35 gr de sucre
- 35 gr de farine
- 20 gr de poudre d'amande
- 35 gr de beurre
- 15 gr de [chocolat noir<:a>](#)

## Réalisation

### La pâte à crumble

- 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.

### Les bananes

- Pelez les bananes et coupez les en tranches de 1/2 à 1 cm de largeur.
- Faites fondre le beurre dans une poêle large, puis une fois celui-ci mousseux, ajoutez les bananes et le sucre. Faites revenir à feu vif, jusqu'à un début de caramélisation (c'est rapide, 1 à 2 minutes à peine). Retirez aussitôt.

### Montage/cuisson.

- Déposez les rondelles de banane rôties au fond de petits ramequins.
- Émiettez le crumble au chocolat dessus.
- Et Enfournez pour 15 minutes à 180°C

Servez ce crumble bananes chocolat tiède ou à température ambiante. Il se conservera 24 à 48h au réfrigérateur.

~~~~~

**Suggestions Maison** : Autres desserts d'hiver

[Crumble pomme noisette raisin](#)



[Crêpes roulées au kiwi](#)



[Toutes les recettes de crumble](#)

~~~~~

## Ils l'ont tenté :

- Virgine du Blog « ca ne sens pas un peu le brulé »



Je propose cette recette pour cuisinions de saison / Mars 2017 avec la banane:

**SUR CUISINE DE GUT**



Mots clés : [banane](#), [chocolat](#), [crumble](#), [dessert](#), [cuisine facile](#), [cuisine végétarienne](#)