Crumble Banane Chocolat

Pour 6 personnes :

- **1 pâte à crumble (recette ici)**
- **5 bananes**
- **100 g de chocolat noir ou au lait ou blanc (1 tablette)**
- **10 cl de rhum**

1. Mettre à chauffer le rhum dans une petite casserole.
2. Éplucher les bananes et les disposer entières dans une assiette.
3. Une fois que le rhum bout, y mettre le feu puis le verser sur les bananes.
4. Dès que les bananes ont fini de flamber, les couper en morceaux puis les déposer au fond d'un plat ou dans des ramequins.
5. Coupe le chocolat en petits morceaux puis les éparpiller sur les bananes.
6. Étaler ensuite la pâte à crumble.
7. Enfourner à 180° en chaleur tournante pendant 20 minutes : c'est prêt !

   Ce crumble se dégustera légèrement tiède accompagné d'une boule de glace à la vanille ou rhum/raisins !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !