# Crumble Banane Coco

*Pour 4 personnes (ou 4 pots) :*

- **2 grosses bananes**
- **50 g de farine**
- **50 g de sucre**
- **50 g de beurre**
- **20 g de noix de coco râpée**
- **4 cuillères à soupe de pâte à tartiner (type Nutella)**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre et la noix de coco râpée.
3. Faire fondre le beurre puis l'ajouter à la préparation.
4. Mélanger le tout avec une fourchette jusqu'à obtenir une préparation sablonneuse puis réserver.
5. Peler et couper en rondelles les bananes puis en répartir au fond des ramequins beurrés.
6. Napper avec une cuillère à soupe par ramequin de pâte à tartiner puis recouvrir le tout avec de la pâte à crumble.
7. Enfourner pour 25/30 minutes de cuisson jusqu'à une belle coloration : c'est prêt ! 

   Ces crumbles se dégusteront légèrement tièdes. Il est possible d'y rajouter en plus des bananes, des pommes ou encore des raisins secs ! 

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !