## **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 !

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



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation!

