

Crumble de bananes à la cannelle

Ingrédients :

4 bananes

2x50 ge de beurre

50 gr de sucre semoule

50 gr de sucre roux

110 ge de farine

1/2 CC de bicarbonate

gingembre en poudre

cannelle

Eplucher les bananes, les couper en rondelles assez épaisses. dans une poêle faites fondre 50 ge de beurre, lorsqu'il est de couleur noisette y ajouter les bananes et les faire colorer, ajouter ensuite le sucre en poudre et faire caraméliser. Verser les bananes dans un plat allant au four.

Préparer le crumble :

Dans le bol d'un robot, mettre farine+beurre (les 50 gr restant)+sucre roux, gingembre+cannelle et bicarbonate.

Mixer de façon à obtenir une pate 'sablée' à grosses graines.

Verser cette pâte sur les bananes.

Mettre au four préchauffer à 200°C jusqu'à coloration de la pâte.

