

Recette Crumble banane chocolat

Difficulté **Facile** | Préparation **10 mn** | Cuisson **15 mn**
Temps Total **25 mn**



Ingrédients / pour 6 personnes

200 g de farine
200 g de beurre au sel de mer
200 g de sucre
2 à 3 bananes
220 g de chocolat pâtissier
15 cl de lait

PRÉPARATION / Crumble banane chocolat

- 1 Beurrer un plat puis ajouter les bananes coupées en rondelles afin de recouvrir la totalité du plat.
- 2 Dans un saladier, pétrir le beurre coupé en petits cubes, la farine et le sucre.
- 3 Faire fondre à feu doux le chocolat et le lait dans une casserole.
- 4 Verser le chocolat fondu, encore tiède sur les bananes.
- 5 Puis recouvrir avec la pâte.

Pour finir

Faire cuire 20 minutes au four à 200°C.