

# Crumble pommes et bananes caramélisées



4 personnes



30 minutes



Facile

## Ingrédients

- 60 g de poudre d'amande
- 60 g de farine
- 60 g de cassonade
- 50 g de beurre
- 3 pommes
- 1 banane
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'eau
- raisins secs (facultatifs)
- 1 cuillère à café de beurre demi-sel

## Préparation

Commencez par préparer la pâte à crumble : mélangez la poudre d'amande, la farine, la cassonade et le beurre de manière à obtenir un mélange grumeleux. Parsemez-le sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Enfournez à 180°C, thermostat 6. Surveillez la cuisson : la pâte doit être légèrement dorée. Laissez refroidir.

Pelez les fruits et taillez-les en petits dés.

Préparez un caramel en mettant dans une casserole, 2 cuillères à soupe de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau. Laissez caraméliser à feu moyen. Ajoutez ensuite le beurre et les dés de fruits et laissez de nouveau caraméliser quelques minutes. Ajoutez les raisins et retirez du feu. Laissez refroidir à température ambiante.

Montage : répartissez les fruits dans des ramequins individuels ou dans un plat allant au four et parsemez de pâte à crumble.