

LE CRUMBLE AUX POMMES ET BANANES CARAMÉLISÉES EN RAMEQUINS

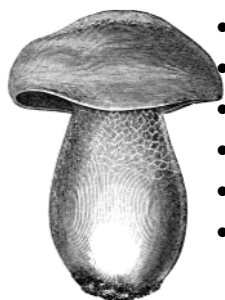
Pour 4 personnes

Préparation: 20min

Temps de cuisson: 10min

INGREDIENTS

- 50g de poudre d'amande
- 50g de farine
- 50g de cassonade
- 40g de beurre doux
- 3 pommes (plutôt acides)
- 2 bananes
- 2 cuillers à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillers à soupe d'eau
- 1 cuiller à café de beurre salé
- Raisins secs
- (cannelle en poudre)



MATERIEL NECESSAIRE

- 1 saladier
- 1 casserole
- 4 ramequins



1. Préchauffez votre four à 180°C (Th. 6)
2. Épluchez les pommes et les bananes et coupez-les en dés. Mélangez-les aux raisins et répartissez-les dans les ramequins.
3. Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, la farine, la cassonade et le beurre. Malaxez à pleines mains jusqu'à obtenir un mélange grumeleux et farineux. Réservez.
4. Dans une casserole, mettez les 2 cuillers à soupe de sucre et les 2 cuillers à soupe d'eau et laissez caraméliser à feu moyen et surveillant bien et en remuant sans cesse. Ajoutez la cuiller à café de beurre salé. Versez du caramel sur les fruits dans chaque ramequin.
5. Ajoutez enfin la pâte dans les ramequins, saupoudrez éventuellement de cannelle et enfournez pendant 30min. Surveillez la cuisson: la pâte doit dorer sans brûler.
6. Servir tiède.

NOTRE SUGGESTION: vous pouvez associer différents fruits comme la pomme et la poire, la pomme et la rhubarbe voire la pomme et la mûre et même servir le crumble avec une boule de glace à la vanille.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.