

Crumble



fraise
banane

INGRÉDIENTS

- 150g de farine
- 150g de beurre
- 50g de sucre ou cassonade
- 2 bananes coupées en rondelles
- 500g de fraises, coupées en 2,
- Pincée de sel,

ÉTAPES

1. Dans un saladier, mélanger avec les doigts la farine, le sucre et le beurre (coupé en tout petit dés). Ajoutez la pincée de sel et remélangez. Vous obtenez une sorte de pâte-chapelure.
2. Dans un plat allant au four placer un lit de fraises puis un lit de bananes.
3. Couvrir avec la pâte-chapelure, saupoudrez légèrement de cassonade et passez au four 30 minutes à 360 °F.
4. Laissez refroidir une heure avant de déguster.

TRUCS ET ASTUCES

pour plus de saveur, vous pouvez ajouter une cuillère à café de cannelle dans votre pâte-chapelure