



LA FICHE RECETTE N°9



Bec sucré Bec salé



CRUMBLE POMMES BANANES CHOCOLAT RHUM

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 bananes
- 5 pommes
- 8 carrés de chocolat
- 1 bouchon de rhum

Pour la pâte :

- 135 gr de beurre
- 150 gr de farine
- 135 gr de cassonade
- 1 cuil. à café bombée de chocolat amer en poudre



Allumez votre four à 170°.

Coupez les fruits en petits cubes, et le chocolat en pépites grossières concassées avec un grand couteau sur une planche en bois.

Disposez les fruits et les pépites au fond d'un plat allant au four, et arrosez avec le rhum.

Mêlez le sucre, le chocolat amer et la farine dans une jatte. Prenez une râpe manuelle, et râpez le beurre glacé rapidement.

Jetez le beurre râpé dans le mélange farine-sucre-chocolat amer, positionnez vos deux mains comme deux râpeaux et soulevez l'ensemble 3 ou 4 fois.

Tournez le saladier d'un quart de tour et recommencez. Le beurre, la farine et le sucre sont alors parfaitement mélangés, la texture est sableuse et aérée.

Dispersez sur ce mélange harmonieusement sur les fruits légèrement tassés, glissez dans le four pour environ **50 minutes**, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.