

Crumble

Avec du pain dur et des fruits abîmés

Préparation :

15 min

Cuisson :

15 min

Ingrédients :

Pour 4 personnes



Préparation :

- 2 bananes très mûres
- 2 pommes abîmées
- 100 g de pain dur
- 70 g de farine
- 75 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre

1. Couper le pain en petits morceaux et le mixer en chapelure
2. Malaxer à la main : le beurre ramolli, le pain en chapelure, la farine, le sucre, jusqu'à obtenir une pâte sableuse
3. Couper les fruits en petits morceaux
4. Dans un plat, répartir les fruits et la préparation par dessus
5. Mettre au four à 200°C pendant 15 minutes