



Le Miam d'Emilie



Desserts & gourmandises > Crumble pomme, poire, banane & toberonee



Pour 1 beau crumble

Crumble pomme, poire, banane & toberonee

Temps de préparation : 20minutes.
Temps de cuisson : 20minutes.

Mode de cuisson :

- 3 pommes
- 2 poires
- 2 bananes
- 150g toberone
- 2 poires
- 2 bananes
- 150g toberone
- 130g cassonade
- 120g farine

*Testée et largement approuvée, ce crumble sucré est LA recette pour passer en douceur les longues soirées d'hiver.
En plus, il utilise des fruits de saison : poire, pomme et banane. Tout ça associé au fondant du*

toblerone et sa nougatine, sans parler de la bonne odeur qui se dégage à la cuisson ... alors ya plus qu'à !

Préchauffe le four à 180°

Épluche les pommes et coupe les en morceaux.
Dans une grande poêle, les précuire en les laissant compoter (sans ajout de matière grasse) à feu moyen pendant presque 10 minutes.

Pendant ce temps, éplucher les poires puis les couper en petits morceaux, faire de même avec les bananes en rondelles.

On s'attaque désormais au toberone en le coupant au couteau en morceaux pour en faire des pépites.

Une fois les fruits prêts, les disposer dans un plat dans l'ordre suivant : au fond du plat les pommes précuites, puis les poires et on termine par les rondelles de banane.

Sur les fruits on parsème 100g de pépites de toberone

Prépare la pâte croustillante du crumble en mettant dans un saladier : la farine, la cassonade, le beurre et 50g de pépites de toberone.
Mélange l'ensemble du bout des doigts jusqu'à obtenir des miettes, c'est à dire des grumeaux de pâte.

Parsème les miettes de pâte sur les fruits.

Enfourner pour 20 à 25 min (selon puissance du four). Le dessus doit être doré légèrement.

A déguster tiède ou froid.

+++

*Des variantes sont possibles en choisissant les fruits selon la saison ou tes goûts (par ex un duo pomme-banane mais je trouve que chacun des fruits apporte son petit quelque chose : la poire est juteuse, la banane s'associe à merveille avec le chocolat etc.)
Idem pour le toberone qui peut être remplacé par d'autres sucreries comme les daims :)*