



Crumble pommes-bananes au sucre vanillé

17/12/2019 à 14h22

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 pommes
- 2 bananes
- 200 g de farine
- 120 g de sucre
- 90 g de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

- Préchauffez votre four à 220°C (thermostat 7) et sortir le beurre pour qu'il ramollisse, il sera ainsi plus facile à travailler.
- Epluchez la banane, coupez la en lamelles, et répartir le fond de vos ramequins avec les rondelles de bananes.
- Coupez la pomme en quatre, l'épépiner, l'éplucher, puis la couper en lamelles. Disposez ces dernières dans les ramequins, sur les rondelles de bananes.
- Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le beurre, préalablement coupé en petits dés. Disposez cette préparation sur les fruits.
- Enfin, saupoudrez les ramequins de sucre vanillé.
- Enfourner le tout pour 10 min environ, les crumbles doivent être un peu colorés sur le dessus, quitte à ce qu'ils soient un peu gratinés.
- Dégustez chaud, ou tiède, avec de la glace à la vanille et au chocolat.