

CRUMBLE POMME RHUBARBE BANANE



Ingrédients pour 5-6 personnes :

5 pommes
4-5 tiges de rhubarbe
1 banane
100 g de beurre
100 g de sucre
100 g de farine

- Peler et épépiner les pommes, les couper en petits morceaux dans un plat allant au four.
- Peler la rhubarbe et la couper en tronçons d'un centimètre, ajouter les morceaux au dessus des pommes. Finir en disposant les tranches de banane. Il est possible d'ajouter à ce moment 2 ou 3 cuillères à soupe de sucre pour enlever un peu l'acidité de la rhubarbe, mais ce n'ai pas indispensable.
- Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).
- Dans une jatte, mélanger la farine et le sucre. Ajouter le beurre mou en petits morceaux et frotter le mélange entre les mains pour former un "sable" grossier.
- Verser 3 cuillères à soupe d'eau dans le plat contenant les fruits puis répartir le crumble et faire cuire environ 45 minutes. Si le crumble colore trop le couvrir de papier aluminium jusqu'à la fin de la cuisson.
- Servir tiède ou froid, soit nature ou encore avec une boule de glace ou un peu de crème fouettée.