

Crumble aux fruits et chocolat



Réalisez facilement un crumble aux fruits et chocolat en suivant minutieusement ce DIY.

Ingrédients nécessaires :

- 2 pommes type Golden
- 2 poires
- Jus d'un demi-citron jaune
- 40 g de beurre (Cuisson)
- 2 cuillères à soupe de sucre roux (Cuisson)
- 1 banane
- 1 pincée de cannelle moulue
- 65 g de beurre (Crumble)
- 95 g de sucre roux
- 95 g de farine
- 80 g de chocolat noir

Durée de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Nombre: 4 ramequins

Etape 1

Rincer, éplucher puis retirer le cœur des pommes et poires. Découper l'ensemble en cubes puis ajouter le jus d'un demi-citron jaune pour éviter qu'elles noircissent.

Etape 2

Faire fondre le beurre puis verser le mélange pommes – poires ; après quelques instants, verser le sucre roux puis laisser mijoter 10 à 15 minutes à feu doux jusqu'à ce que les fruits soient fondants ; vérifier avec la pointe d'un couteau.

Etape 3

Ajouter alors la banane préalablement découpée en rondelles ainsi que la pincée de cannelle. Cuire encore une à deux minutes.

Etape 4

Préparer le crumble en mélangeant à la main le beurre avec le sucre roux et la farine. Émietter l'ensemble.

Etape 5

Garnir les ramequins avec les fruits. Disposer l'équivalent de 20 g de chocolat noir cassé en morceaux par ramequin. Rajouter du crumble.

Etape 6

Enfourner une quinzaine de minutes dans un four préchauffé à 210°C. Laisser tiédir et déguster.