

Crumble de mûres, bananes et pommes

Ingrédients :

250 g de mûres
1 pommes
3 bananes moyennes
1 càs de semoule fine
1 sachet de sucre vanillé
2 pincée de mélange d'épices pour pain
d'épices
150 g de farine
150 g de sucre
80 g de beurre ramolli



Réalisez la pâte à crumble en mélangeant du bout des doigts la farine, le beurre en morceau et le sucre. La pâte doit avoir la consistance de gros sable. Réservez au frigo.

Préchauffez le four Th 6 (180°)

Lavez les mûres délicatement. Egouttez les et séchez les grossièrement avec de l'essuie-tout. Saupoudrez de sucre vanillé et mélangez.

Coupez les bananes en rondelles. Epluchez la pommes et coupez la en petits dés. Mélangez les.

Dans le fond d'un moule à manqué légèrement beurré, saupoudrez la semoule. Elle absorbera l'excès de jus et permettra à la pâte à crumble de mieux cuire à l'intérieur.

Disposez les bananes et les dés de pomme, puis saupoudrez les du mélange d'épices.

Ajoutez les mûres et recouvrez de pâte à crumble.

Enfournez et laissez cuire 40 mn.

Servez tiède ou froid.