

Crumble banana-coco

Ingrédients :

- 80 g de beurre
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 60 g de noix de coco en poudre
- 1 citron
- 5 bananes

Recette :

1. Mettre le four à chauffer, à 180° C.
2. Couper le beurre en petit morceaux, le mettre dans un grand bol. Ajouter la farine, le sucre et la noix de coco. Mélanger le tout avec les doigts.
3. Couper le citron en deux et le presser. Couper en rondelles les bananes. Les étaler dans un plat qui va au four et verser le jus du citron dessus. Recouvrir les bananes de petits morceaux de pâte.
4. Mettre le plat au four, pendant trente minutes.

