

RECETTE DU CRUMBLE A LA BANANE

INGREDIENTS

| | |
|---|------------|
| 4 bananes | 1.80 euros |
| 4 cuillères à soupe d'alcool fort aromatisé | 1 euros |
| $\frac{1}{2}$ citron | 0.20 euros |
| 80 gr de beurre demi-sel | 0.40 euros |
| 60 gr de cassonade | 0.30 euros |
| 60 gr de noix de coco râpée | 0.30 euros |
| 80 gr de farine | 0.50 euros |

Soit un prix de **4.50 €** pour 6 personnes soit **0.75 € par personne**



Réalisation

Préchauffer le four à 200°

Presser le demi-citron et le mélanger avec l'alcool - je prends de l'eau de vie faite par mon père mais du rhum fera très bien l'affaire.

Peler les bananes, les couper en rondelles.

Beurrer un plat allant au four et y déposer les rondelles de bananes.

Arroser avec le mélange alcool-citron.

Pendant ce temps, faire la pâte : couper le beurre en petits morceaux, y ajouter la cassonade, la noix de coco et la farine. Bien malaxer le tout.

Répartir cette pâte sur les rondelles de bananes.

Mettre au four à 180° pendant 30 mn.

.....C'est prêt

Miam Miam ...