



# CRUMBLE MANGUES, BANANES, AMANDES ET CHOCOLAT BLANC



## Ingrédients :

Pour 6 ramequins

- 3 mangues
- 2 bananes
- 2 cuillères à soupe de citron vert
- 50 gr de chocolat blanc
- 1/2 cuillères à café de gingembre en poudre
- 80 gr de farine
- 80 gr de sucre roux
- 80 gr de beurre froid
- 20 gr de poudre d'amandes



## Préparation :

1. Mélanger la farine + le sucre + la poudre d'amandes
2. Ajouter et mélanger du bout des doigts le beurre froid coupé en petits dés (le mélange doit rester sableux). Laisser au frais
3. Préchauffer le four à 180° (Th.6)
4. Couper les carrés de chocolat en 2
5. Peler les mangues et ôter les noyaux (on peut utiliser des mangues en boîte)
6. Couper la chair en cubes
7. Couper les bananes en rondelles et les mélanger aux dés de mangues
8. Ajouter le jus de citron + le gingembre et bien mélanger
9. Mettre dans un plat à gratin
10. Poser les morceaux de chocolat sur les fruits
11. Disposer le crumble dessus sans tasser

Mettre au four et laisser cuire environ 20 minutes (le dessus doit être doré)



Cuisson : 20 mn

Thermostat : 6 – 180°