

Crumble de noix de pécan aux mangues et bananes



Crumble de noix de pécan aux mangues et bananes

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

4 bananes
3 mangues
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
40 g de beurre
40 g de sucre roux pour la pâte
100 g de farine
100 g de sucre roux
100 g de beurre + 1 noix
60 g de noix de pécan

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (340°F) et beurrez un plat à four. Pelez les bananes et coupez-les en rondelles un peu épaisses. Pelez les mangues et coupez la chair en cubes.

Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites revenir les fruits sur feu vif avec le sucre roux pendant 5 minutes en remuant. Saupoudrez de cannelle et de gingembre, mélangez à nouveau.

Mettez la farine, le beurre, le sucre et les noix de pécan dans le bol d'un robot et mixez par à-coups jusqu'à ce que vous obteniez un mélange sableux.

Disposez les fruits dans le plat, recouvrez avec la pâte, baissez le th du four à 160°C (320°F) et faites cuire pendant 35 min. Servez aussitôt avec une jatte de crème fraîche épaisse.

Le bon accord vin

un vouvray moelleux

Notes personnelles