

CRUMBLE CHOCO-PRUNE À LA CHAPELURE DE BRETZELS

Temps de préparation : 15 min.

Nombre de personnes : 2 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 1 banane
- 4 prunes jaunes
- 2 cs de farine
- 2 cs de chapelure de Bretzels Boehli
- 1 cc d'épices pour pain d'épices
- 30 g de beurre
- 30 g de sucre roux
- 40 g de pépites de chocolat

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un bol, mélanger la farine avec les épices pour pain d'épices.
- Ajouter le sucre, la chapelure de Bretzels et le beurre coupé en petits morceaux. Sabler le mélange du bout des doigts.
- Couper la banane en rondelles et les prunes en petits morceaux.
- Dans un plat allant au four, déposer les fruits et les pépites, puis couvrir de la pâte à crumble.
- Enfourner 20 min et servir tiède.

Et voilà, il ne reste plus qu'à déguster. Bon appétit !

Le grain de sel de Cyrielle : l'association choco poire est également à tester !

Découvrez toutes les recettes de Cyrielle sur son blog.