

## Crumble Choco-Banane et Sa Glace Vanille

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### Ingrédients:

- FARINE	100 g
- SUCRE SEMOULE	100 g
- BEURRE DE CUISSON	100 g + 10 g
- BANANE(S)	2
- CHOCOLAT FONDANT	110 g
- LAIT	7.5 cl
- GLACE VANILLE	4 boules
- CREME CHANTILLY	en bombe
- CACAO AMER EN POWDRE	en option



### Recette:

- Beurrez 4 moules (ou tasses hautes).
- Coupez les bananes en rondelles et répartissez-les dans ces récipients.
- Faites fondre doucement le chocolat dans le lait. Versez 3 cuillères à soupe dans chaque moules.
- Dans un saladier, pétrissez le beurre légèrement fondu avec le sucre et la farine.
- Recouvrez chaque tasse avec la pâte.
- Enfourez pendant 10 – 12 minutes à 200°C.
- Servez chaud accompagné avec une boule de glace et un peu de chantilly saupoudrez de cacao.