

Crumble exotique kiwi, banane et hibiscus



Recette pour
6 personnes

LES INGREDIENTS

- 6 kiwis Oscar
- 3 bananes
- 2 CS de farine
- 150 g de fine chapelure Tipiak
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- Spéculoos
- 3 CC d'Antésite Hibiscus
Framboise Grenade

LE PAS A PAS

1. Epluchez les kiwis et les bananes, et coupez-les en dés. Disposez-les dans une poêle chaude et saupoudrez de 50 g de sucre. Laissez caraméliser quelques minutes, ajoutez l'Antésite ou la fleur d'oranger. Laissez mijoter 5 minutes.
2. Préchauffez votre four à 180°C.
3. Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli et le reste de sucre. Versez ensuite la farine et la fine chapelure. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
4. Disposez dans des pots individuels ou dans un grand plat allant au four, des spéculoos effrités grossièrement. Répartissez ensuite la compotée de kiwis/bananes. Recouvrez de pâte et enfournez pendant 30 minutes.
5. Servir avec un boule de glace pour encore plus de gourmandise.