

## Crumble de potimarron banane

### L'avis NutriDiet

**Energie** : 135 kcal pour 100g

Riche en : vitamine A, C et antioxydants

1 portion de légumes

Pour 4 personnes

### Ingrédients

½ potimarron (500g)  
1 banane (100g)  
50g de farine semi-complète (type 110)  
45g de beurre  
25g de sucre  
2 sachets de sucre vanillé  
30g amandes effilées

Pelez puis coupez le potimarron en petits cubes. Faites le cuire à feu doux dans une casserole avec un fond d'eau, 10g de beurre et les 2 sachets de sucre vanillé pendant 15/20 minutes à couvert. Coupez la banane en petites rondelles et mélangez-les au potimarron cuit. Disposez ce mélange dans un moule à gratin.

Dans un mixer, mettez la farine, le beurre en cube et le sucre. Mixez jusqu'à obtenir un mélange sableux. Puis à la main, ré-agglomérez ce mélange grossièrement pour obtenir la pâte à crumble. Disposez la sur le mélange potimarron banane. Parsemez d'amandes effilées et cuisez au four pendant 25 minutes à 180 degrés.

Servez froid.

