



CRUMBLE RHUBARBE ET FRAISES



15 min.



20-30 min.



2 pers.

RÉALISÉ PAR

Dynaform Nyon

La rhubarbe et les fraises viennent du jardin! encore meilleur!

INGRÉDIENTS

- 120 g de rhubarbe
- 60 g de fraises
- 20 g de cassonade
- 10 g d'amande concassée
Pour la pâte:
- 40 g de farine
- 20 g de beurre
- 20 g de sucre

MARCHE À SUIVRE

Mélanger tous les ingrédients de la pâte à crumble jusqu'à obtenir une pâte sableuse (ajouter de la farine si la pâte est encore trop collante).

Mettre la rhubarbe (épluchée et coupée) et les fraises dans une casserole, ajouter la cassonade (réserver un peu pour la fin de la recette) et laisser cuire environ 5-7 min en remuant de temps en temps (il ne faut pas que cela se transforme en compote).

Enlever le jus de la casserole s'il y en a, puis mettre le contenu de la casserole dans un plat.

Saupoudrer avec la poudre d'amande et le solde de la cassonade puis ajouter la pâte à crumble.

Cuire au four à 180°C, pendant 20-30 min, pour que la pâte à crumble soit bien dorée.

Bon appétit!

ASTUCES DU CHEF

Selon vos goûts, vous pouvez utiliser d'autres fruits avec la rhubarbe (framboise, abricot, mangue, etc.)