

CRUMBLE RHUBARBE FRAISE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- **6 tiges de rhubarbe**
- **250 g de fraises**
- **80 à 100 g de sucre**
- **100 g de farine**
- **80 g de poudre d'amandes**
- **100 g de beurre mou**
- **80 g de sucre cassonade**

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un cul de poule, mettre le beurre mou coupé en morceaux, la farine, la poudre d'amandes, et le sucre cassonade et mélanger du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse.
3. Réserver au réfrigérateur.
4. Éplucher les tiges de rhubarbe, les couper en morceaux et les rincer.
5. Les mettre dans une casserole avec les 100g de sucre et faire chauffer sur feu doux pendant 15 minutes.
6. Laver les fraises, les essuyer et les équeuter.
7. Les couper en morceaux et réserver.
8. Dans un plat allant au four, mettre la rhubarbe compotée, ajouter les fraises coupées, et émietter par-dessus la pâte sableuse du crumble.
9. Faire cuire 15 minutes à 180°C.
10. Laisser refroidir à température ambiante.

