



Recette

Crumble à la rhubarbe

Mhhhh, c'est ce truc avec ces machins dessus!

20 Min.

Temps de préparation



50 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

RHUBARBE

1 kg de rhubarbe, parée, en morceaux d'env. 1 cm

50 g de sucre

CRUMBLE

100 g de farine

50 g de noisettes moulues

80 g de sucre de canne

80 g de beurre, liquide

Voici comment faire

1 de 3

RHUBARBE

Parer la rhubarbe et la couper en morceaux d'env. 1 cm. Mélanger avec le sucre et répartir dans le moule.

2 de 3

CRUMBLE

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse friable et répandre sur la rhubarbe.

3 de 3

CUISSON

Faire cuire pendant 20 à 30 minutes au milieu du four préchauffé à 200°C.

CONSEIL

Servir avec de la glace à la vanille, de la sauce à la vanille ou de la crème fouettée. La recette est rapide à faire.