

Crumble à la rhubarbe

Ingédients (pour 4 personnes) :

- 600 g de rhubarbe
- 1 pomme
- 60 g de sucre roux de canne
- 1 sachet de sucre vanillé

Pâte à crumble :

- 125 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre roux de canne
- 2 c. à soupe d'amandes effilées

Accompagnement :

- Glace vanille

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Peler les bâtons de rhubarbe, les couper en tronçons d'un cm. pelez et coupez la pomme en dés puis mélanger le tout avec le sucre. Mettre ce mélange dans un plat à four.
3. Pendant ce temps, préparer le crumble : couper le beurre froid en morceaux et le mélanger du bout des doigts avec la farine, le sucre et les amandes effilées. La pâte obtenue doit être sableuse (assez sèche).
4. Répartir la pâte à crumble en l'émiettant de façon homogène sur le mélange à la rhubarbe.
5. Enfourner le tout environ 25 minutes, jusqu'à ce que le crumble prenne de belles couleurs.
6. Servir chaud avec une boule de glace vanille.

