

CRUMBLE RHUBARBE ET FRAMBOISES

4 PERSONNES

4 tiges de rhubarbe
400 gr de framboises
200 gr de sucre en poudre
100 gr de farine
100 gr amande en poudre
4 ramequins

Commencez par préchauffer le four à 200 °c

Rincez et épluchez la rhubarbe si nécessaire puis taillez-la en petits morceaux.

Dans une casserole mettre 100 gr de sucre, les graines de la gousse de vanille fendue et grattée, la rhubarbe. Cuire sur feu doux pendant 10mn.

Ajoutez les framboises, ou fraises, mélangez et poursuivre la cuisson pendant 3mn.

Dans un récipient, mélangez farine, le sucre restant et la poudre d'amande, ajoutez le beurre mou coupé en dés et sablez l'ensemble du bout des doigts pour obtenir des miettes de pâte.

Déposez les fruits dans les ramequins puis couvrez-les de pâte à crumble.

Enfournez pour 20 mn.

Dégustez tiède avec une cuillère de crème fraîche ou une chantilly maison

