

Crumble fraises – rhubarbe

Ingrédients:

- 250 g Fraises
- 150 g (2 tiges) Rhubarbe
- 4 c. à soupe sucre
- 60 g farine
- 50 g beurre demi-sel
- 40 g cassonade
- Crème fraiche épaisse

Préparation:

- Commencez cette recette de crumble en pelant la rhubarbe. Coupez-la en petits tronçons. Lavez, équeutez et coupez les fraises en morceaux. Mélangez les fraises, la rhubarbe et le sucre dans un saladier. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, mélangez du bout des doigts la farine, le beurre et la cassonade, jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
- Répartissez les fruits dans un plat et recouvrez-les de la pâte à crumble. Enfourez et faites cuire 25 à 30 min. Servez tiède de préférence, avec de la crème épaisse.

TEMPS:

45 minutes

