

Crumble Rhubarbe et Fraise



Crumble Rhubarbe et Fraise

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 4 portions :

- 400g de rhubarbe
- 400g de fraise
- 125g de sucre en poudre
- 125g de farine
- 125g de beurre

Préparation :

1. Prechauffer le four à 200°C
2. Nettoyer la rhubarbe, l'effeuiller l'éplucher puis en faire des tronçons
3. Nettoyer les fraises et couper les en deux
4. Dans vos ramequins, disposez vos fruits comme bon vous semble
5. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et le beurre mou
6. Parsemer vos ramequins de crumble
7. Faire cuire 30 minutes à 200°C

Vous pouvez également parfumer vos crumble avec un zeste de citron vert, de la vanille, des amandes, des noisettes, de la noix de coco rapées...