

Crumble à la rhubarbe

Par le Chef Alex Néel



Restons en lien avec les saisons et saluons la richesse de nos terroirs au mois d'avril avec la rhubarbe !
Pour le goûter, nous avons pensé à un dessert facile et marrant à créer pour les enfants qui vont mettre leur grain de sel, avec leur doigté de petits chefs : le crumble !

INGRÉDIENTS

1 kg de Rhubarbe
100g de sucre

Pour la pâte à crumble

70g de beurre
70g de farine
40g de poudre d'amande
65g de sucre

PRÉPARATION

1ère étape : Éplucher la rhubarbe et la tailler finement, dans une évasée bombée. Faire suer au beurre la rhubarbe, ajouter le sucre et laisser compoter quelques minutes.

2ème étape : Réaliser la pâte, disposer dans un saladier la farine le sucre et la poudre d'amande, mélanger. Ajouter le beurre et mélanger à la main. Mettre au frigo 20 minutes.

Dans un plat beurré, disposer la compotée de rhubarbe au fond et parsemer de la pâte à crumble.
Enfourner à 180°C pendant 30min environ.