

# CRUMBLE RHUBARBE, FRAMBOISES & AMANDES



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- Framboises fraîches (ou surgelées) 400g
- Rhubarbe fraîche (ou surgelée) 400g
- Sucre blanc/roux ou cassonade 80g
- Beurre 1/2 sel (ou doux) 80g
- Farine blanche ou 1/2 complète 50g
- Poudre d'amandes 50g

## Astuces :

- Varier les fruits en fonction des saisons. Hors saison, penser aux fruits surgelés.
- Remplacer la poudre d'amandes par d'autres fruits oléagineux : noix, noisettes, pistaches, noix de Pécan...
- **+ de recettes de crumbles sur mon blog culinaire !**

**Préparation : 10 minutes | Repos au frais : 30 minutes**  
**Cuisson : 30 minutes | Pour 6 à 8 personnes**

1. **Préparer la pâte à crumble.** Dans un robot ou dans un saladier : mélanger la farine, le beurre à température ambiante coupé en cubes, le sucre et la poudre d'amandes jusqu'à obtenir une **texture sableuse**. Réserver **au frais 30 minutes**.
2. Préchauffer le four à **180°C**.
3. Laver les framboise et les égoutter.
4. Laver la rhubarbe, **couper les extrémités** et les découper en **petits morceaux** (de la taille des framboises).
5. Dans un **plat à rebords** : **verser** les fruits (s'assurer qu'ils sont bien mélangés).
6. **Émietter** la pâte à crumble sur le dessus des fruits.
7. Enfourner pendant **≈ 30 minutes** et laisser **tiédir** le crumble avant de le déguster.



@Recettes100faim.fr