



Crumble aux pommes et rhubarbe

Ingrédients (2 personnes)

- 2 pommes à cuire (p. ex : Reinettes, Boskoop, Braeburn...)
- 1 tige de rhubarbe
- 50g sucre de canne
- 50g farine
- 40g beurre



Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C - mode : Chaleur tournante. 
2. Couper le beurre en petits morceaux.
3. Mettre le sucre, la farine et le beurre dans un grand bol.
4. Travailler le mélange avec le bout des doigts (ou une corne à pâtisserie) afin d'obtenir une pâte sableuse. 
5. Peler les pommes et la rhubarbe.
6. Couper la rhubarbe en petits tronçons de 1 cm.
7. Couper les pommes en deux.
8. Evider les pommes en utilisant une cuillère parisienne.
9. Couper les pommes en petits morceaux, les mélanger à la rhubarbe et les placer dans le fond d'un plat.
10. Recouvrir les fruits avec le « mélange à crumble ».
11. Mettre au four pour une durée d'environ 20 minutes.

BON APPETIT !!

Le savais-tu ?

Le **crumble** est un plat d'origine britannique composé d'une couche de fruits recouverte d'une pâte à l'apparence émietlée.

En anglais, to crumble signifie « tomber en miettes », c'est donc en raison de son aspect que ce met s'appelle ainsi !

Ce plat se prête très bien à la créativité de chacun car tu as la possibilité de varier la recette de base en fonction de tes envies et des saisons !

- Le « **mélange à crumble** » : tu peux par exemple ajouter de la cannelle (selon les fruits), des éclats de noisettes ou d'amandes dans la recette de base ou remplacer une partie de la farine par des noisettes ou des amandes moulues...
- Les **fruits** : tu peux sélectionner des fruits différents en fonction des **saisons**. Pommes-poires, pruneaux, pêches-framboises, etc...