

CRUMBLE A LA RHUBARBE ET AUX POMMES

Ingrédients :

- 5 tiges de rhubarbe
- 3 pommes
- 4 cuillerées à soupe de sucre (cassonade ou sucre roux de préférence)
- 125 g de farine
- 1 cuillerée à café de levure alsacienne
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre
- 50g de beurre mou
- glace à la vanille (facultatif)

Préparation :

1) La compote :

Laver et préparer la rhubarbe (il s'agit de couper les extrémités et enlever les filaments les plus grossiers qui peuvent enrober la tige ; il n'est pas nécessaire d'en retirer beaucoup, tout se mange !). Couper-la en tronçons de 1 cm environ et mettre à cuire avec les pommes pelées et coupées en morceaux. Ajouter les 4 cuillerées de sucre mais pas d'eau car la rhubarbe en rend beaucoup. Faire cuire pendant 10-15 minutes à feu doux.

2) La chapelure :

Mélanger la farine, la levure et les sucres et y ajouter le beurre mou coupé en morceaux. Travailler du bout des doigts les ingrédients afin d'obtenir une chapelure assez grossière.

3) Le crumble :

Verser la compote dans un plat à gratin, saupoudrer de la chapelure et mettre à four chaud pendant 25 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Servir tiède, accompagné d'une boule de crème glacée à la vanille (si vous êtes gourmands comme nous !).