

🍴 recette sucrée 🍴

CRUMBLE D'ÉTÉ VANILLÉ AUX FRAISES ET À LA RHUBARBE

🕒 15 minutes

🕒 40 minutes

🍴 6 personnes

Ingredients

300 g de fraises fraîches ou surgelées
400 g de rhubarbe pelée
150 g de son d'avoine (ou de flocons d'avoine)
75 g de farine de coco
75 g de farine d'amande
1 sachet de sucre vanillé
1 cc. de cannelle en poudre
3 cs. d'huile de noisette
4 cs. de sirop d'érable + 2 pour la pré-cuisson des fruits

Préparation

Préchauffer le four à 160 degrés.

Commencer par découper les fraises en bouchées. Couper la rhubarbe épluchée en tronçons de 2 – 3 cm. Réunir le tout dans un plat à gratin. Arroser de deux cuillères à soupe de sirop d'érable et enfourner pour 10 minutes.

Pendant ce temps, dans un saladier, réunir le son d'avoine et les farines. Ajouter le sucre vanillé, la cannelle et mélanger. Verser l'huile de noisette et le sirop d'érable sur le tout et mélanger à la main afin d'obtenir une pâte un peu grumeleuse (je ne suis pas sûre que ce mot existe réellement).

Répartir le crumble sur les fruits précuits et enfourner pour 30 minutes supplémentaires.

Une fois la cuisson terminée, le combo idéal sera : à déguster tiède avec une boule de glace.

