



CRUMBLE À LA RHUBARBE ET AUX POMMES

PAR SV RESTAURANT



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 500 g** Rhubarbe
- 500 g** Pommes Golden
- 100 g** Sucre fin cristallisé
- 200 g** Farine
- 240 g** Flocons d'avoine
- 240 g** Beurre
- 45 g** Sucre brut de canne
- 1 cs** Cannelle moulue

PRÉPARATION

- > Préchauffer le four à 180°C
 - > Couper la rhubarbe en dés de 1 cm
 - > Peler et couper les pommes en dés de 1 cm
 - > Beurrer les petits ramequins type crème brûlée
- Pour le mélange aux flocons d'avoine**
- > Mélanger la rhubarbe, les pommes et le sucre, et versez dans les ramequins beurrés
 - > Mélanger la farine, le gruau, la cassonade et la cannelle. Ajouter le beurre et mélanger bien.
 - > Étaler ce mélange sur la rhubarbe et les pommes en l'émiettant.
 - > Cuire le crumble au four 30 minutes.



svrestaurant



legumiviera-groupe.ch

Scannez pour retrouver
la recette en ligne

