Crumble framboise et rhubarbe

4 personnes

15 minutes

25 minutes

- 350 gr de framboises surgelées
- 250 gr de rhubarbe
- 100 gr de sucre cristal
- 100 gr de farine
- 100 gr de sucre de canne
- 100 gr d'amandes en poudre
- 100 gr de beurre

Coupez en deux la rhubarbe et épluchez-la à l'aide d'un économe. Découpez des petits morceaux. Dans une casserole, faites-la cuire à feu doux avec le sucre cristal. Dès que les morceaux s'écrasent facilement à la fourchette, ajoutez les framboises et laissez cuire 2 minutes.

Versez la compote de fruits dans des ramequins individuels ou non. Préchauffez votre four à 210°C.

Mélangez la farine, le sucre et la poudre d'amande dans un saladier. Ajoutez progressivement le beurre pommade en petits morceaux en effritant du bouts des doigts jusqu'à l'obtention de grumeaux.

Parsemez le crumble dans les ramequins. Enfournez pendant 15 minutes.

Laissez tiédir et servez avec une boule de glace à la vanille.