



Crumble rhubarbe-fraise

Pour 8 personnes :

- 1 tasse de farine ;
- 1 tasse de flocons d'avoine ;
- 3/4 de tasse de sucre roux ;
- 200 g de beurre ;
- 500 g de rhubarbe ;
- 500 g de fraise ;
- 2 sachets de sucre vanillé ;
- 1/4 de tasse de sucre blanc.

Préchauffez votre four à 190°C. Dans un saladier, mélangez la farine, les flocons d'avoine et le sucre roux. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et travaillez aux doigts jusqu'à l'obtention d'un mélange grossier. Réservez.



Lavez les faux-foies, épluchez la rhubarbe et coupez-la en cubes d'un centimètre de côté. Coupez les fraises en deux. Dans un saladier mélangez les faux-foies avec le sucre vanillé et le sucre blanc. Versez le tout dans un plat à gratin et recouvrez du mélange croustillant.

Faites cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit doré. Servez tiède, nature, avec une boule de glace à la vanille ou de la crème fouettée (ou les deux !).

