



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Crumble à la rhubarbe

Il me restait de la rhubarbe et j'ai remarqué que je n'avais pas encore publié de crumble à la rhubarbe. Alors voila qui est chose faite !!



INGREDIENTS : 4 personnes

400 g de rhubarbe
Sucre roux de canne
100 g de farine
100 g de beurre
100 g de sucre
100 g de poudre d'amandes
cannelle

PREPARATION :

Dans un saladier, versez le beurre froid coupé en petites parcelles.
Ajoutez le sucre, la farine, la poudre d'amandes.
Mélanger avec les doigts pour obtenir un « sable »
Garder au réfrigérateur si vous ne l'utilisez pas de suite.
Laver la rhubarbe, l'éplucher si nécessaire et la couper en morceaux, la répartir dans des ramequins beurrés saupoudrer chaque ravier de 3 càs de sucre de canne et d'un peu de cannelle. Ajouter le crumble émietté et enfourner à 180°C pendant environ 30 minutes.
Déguster tiède ou froid.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>