

## CRUMBLE FRAISE RHUBARBE



FACILE

PREPARATION : 15 MIN

CUISSON : 25 MIN

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

50g sucre complet (sucre Mascobado ou Panela) ; 1 c. à c. d'arôme de vanille (ou une gousse de vanille) ; 20g d'amande en poudre ; 50g de farine ; 250g de rhubarbe ; 40g de beurre doux ramolli ; 250g de fraise

### PREPARATION :

-Laver et éplucher la rhubarbe et la couper en morceaux. Laver équeuter les fraises et les couper en deux. Déposer les morceaux de fruits dans 4 petits plats individuels allant au four (ou dans un plat à gâteau)

-Dans un saladier, mélanger le beurre mou, la farine, la poudre d'amande et l'arôme de vanille à la cuillère en bois puis sabler la pâte entre vos doigts. Recouvrir les récipients de pâte à crumble. Enfourner 20-25 minutes à 180°C

**BONNE DEGUSTATION !**