



# Crumble fraises- rhubarbe



4 personnes



45 minutes

## Ingrédients

---

400 g de tiges de rhubarbe  
400 g de fraises  
125 g de sucre  
125 g de farine  
125 g de beurre

*Le crumble se sert tiède ou à température ambiante, il sera parfait avec de la crème chantilly ou une boule de glace à la vanille.*

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Nettoyer la rhubarbe, coupez les branches en tronçons.
3. Equeuter les fraises et les couper en dés.
4. Dans un plat allant au four, disposer les fruits mélangés.
5. Dans un saladier, mélanger du bout des doigts la farine, le sucre et le beurre mou pour obtenir le crumble. Le parsemer sur les fruits.
6. Enfourner pour 30 min.

Retrouvez toutes  
nos recettes :

