



- Pelez la rhubarbe et coupez-la en petits tronçons. Mettez-la à dégorger quelques heures (et au minimum 1h00) dans une passoire avec 2 c. à soupe de sucre.
- Pendant ce temps, préparez la pâte à crumble : coupez le beurre en petits dés. Mettez-les dans un saladier avec le sucre et la farine et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Réservez au frais pendant au minimum 30 mn (cette étape est importante !).
- Rincez rapidement les fraises sous l'eau froide. Équeutez-les et coupez-les en deux ou en 4 selon leur taille.
- Dans un saladier, mélangez les fraises, la rhubarbe, l'eau de rose et 4 c. à soupe de sucre.
- Préchauffez votre four à 180 °C.
- Beurrez un plat à gratin. Répartissez les fruits au fond du plat et recouvrez-les avec la pâte à crumble.
- Laissez cuire 30 mn puis augmentez le four à 200°C et laissez cuire encore 10 à 15 mn selon si vous aimez la pâte bien - ou peu - dorée. Servez le crumble tiède ou froid, accompagné de crème fraîche épaisse.



N'utilisez pas de robot ! Vous êtes sûr de rater votre crumble - comme c'était mon cas auparavant ... - car cela chaufferait et compacterait les ingrédients et ne donnerait plus du tout cet effet de miettes. Donc vous n'avez pas le choix, il faut mettre les mains à la pâte !

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur avant de l'émietter sur les fruits : cette étape est importante pour avoir une croûte bien croquante !

Ingrédients pour 6 pers. :

Pour un moule de 20 cm (celui sur la photo était trop grand, 30 cm, ou alors doublez les quantités !)

250 g de fraises
4 tiges de rhubarbe
1 c. à soupe d'eau de rose (vous êtes sûr d'en trouver dans les épiceries orientales)
4 + 2 c. à soupe de sucre

Pour la pâte à crumble :

60 g de farine
50 g + 5 g pour le moule de beurre demi-sel
40 g de sucre cassonade

Pour le service :

1 petit pot de crème fraîche épaisse

Variantes :

Pour une version sans gluten, utilisez de la farine de sarrasin.
Si vous ne trouvez pas d'eau de rose, n'en mettez pas, ce n'est pas essentiel ! ;-)

Vous pouvez mettre d'autres fruits :

- des mirabelles (la recette est en bas de page),
- des reines-claudes et des mirabelles,
- des pommes et de la rhubarbe,
- des pommes uniquement (rajoutez alors 40 g de beurre lors de la cuisson),
- un mélange de pommes et de poires (idem avec 40 g de beurre),
- quelques framboises dans toutes les versions,
- etc.

