



Super facile
30 mn de préparation
40 mn de cuisson
Assez cher
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule de +/- 20 cm

- 250 g de fraises
- 4 tiges de rhubarbe (si vous n'en trouvez pas de fraîche, prenez-la surgelée)
- 1 c. à soupe d'eau de rose (facultatif. Vous en trouverez 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 entière

Variantes :

Pour une version sans gluten, utilisez de la farine de sarrasin ou remplacez-la par un mélange de poudre de noisette (30 g) et de poudre d'amande (30 g).

Vous pouvez remplacer le beurre demi-sel par du beurre doux et ajoutez 1 g de fleur de sel, cela ajoutera un peu de croquant très agréable en bouche.

Si vous aimez quand il y a beaucoup de pâte, n'hésitez pas à doubler les quantités.

Vous pouvez mettre d'autres fruits :

- Des mirabelles (la recette est en bas de page),
- Des myrtilles (la recette est en bas de page),
- Des reines-claudes et des mirabelles,
- Des framboises et de la rhubarbe,
- Des pommes et de la rhubarbe,
- Des pommes et des poires,
- Ou un seul fruit, comme des pêches ou des pommes,
- Vous pouvez ajouter des framboises dans toutes les versions, etc.



1. 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.
2. 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).
3. Rincez rapidement les fraises sous l'eau froide. Équeutez-les et coupez-les en deux ou en 4 selon leur taille.
4. Dans un saladier, mélangez les fraises, la rhubarbe, l'eau de rose et 4 c. à soupe de sucre.
5. Préchauffez votre four à 180°C.
6. Beurrez le moule. Répartissez les fruits au fond du plat et recouvrez-les avec la pâte à crumble.
7. Laissez cuire 40 à 45 mn selon votre four, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Servez le crumble tiède ou froid, accompagné de crème fraîche épaisse.



Si vous préférez utiliser un robot pour réaliser les miettes de crumble, prenez la **feuille**, et faites tourner à petite vitesse (pour ne pas chauffer la pâte) jusqu'à ce que la pâte devienne sableuse. Surveillez car cela va assez vite, arrêtez avant que la pâte commence à former une boule.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pour qu'elle soit bien froide avant de la mettre sur les fruits : cette étape est importante pour avoir un crumble croustillant.