

Crumble à la rhubarbe et aux flocons d'avoine

Article publié le 10 juin 2021

L'acidité de la rhubarbe atténuée par la finesse du beurre salé et le croustillant des flocons d'avoine.

Un délice peu coûteux et rapide à préparer.

Crumble à la rhubarbe.

M. Kauer |

Cette recette est proposée par Claude O., lecteur des 4 saisons.

Ingrédients

Pour 8 à 10 personnes :

- 125 grammes de farine ;
- 125 grammes de flocons d'avoine ;
- 500 grammes de rhubarbe ;
- 175 grammes de sucre roux ;
- 125 grammes de beurre demi-sel.

Recette

Épluchez puis coupez la rhubarbe en petits tronçons. Blanchissez-la une minute dans l'eau bouillante pour lui enlever son acidité.

Disposez cette rhubarbe au fond d'un plat à gratin beurré et recouvrez avec un tiers du sucre. Mélangez grossièrement.

Dans un saladier, réalisez un "sablage" en mélangeant le reste du sucre et les autres ingrédients avec les mains, jusqu'à ce que vous obteniez une préparation granuleuse.

Répartissez le tout sur la rhubarbe et faites cuire 50 minutes à 1 heure à four chaud (200 °C).

Dégustez chaud, tiède ou froid, accompagné éventuellement de crème fraîche.

En hiver, vous pouvez réaliser cette même recette avec des pommes.