

Crumble à la rhubarbe et à la vanille



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 800 g de rhubarbe
- 1 gousse de vanille
- 3 cuill. à soupe de sucre roux
- ½ sachet de sucre vanillé
- sucre en poudre pour saupoudrer

Crumble

- 100 g de farine
- 100 g de flocons d'avoine
- 3 cuill. à soupe de sucre roux
- ½ sachet de sucre vanillé
- ½ citron (écorce râpée)
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre

Préparation

Préchauffer le four à 200° C.

Laver la rhubarbe, l'éplucher (enlever l'écorce rouge en fils sur la tige) et la couper en morceaux de 2 cm.

Couper la gousse de vanille et racler bien la pulpe.

Mélanger la rhubarbe, la pulpe de vanille, le sucre roux et le sucre vanillé et mettre dans le moule graissé.

Crumble

Mélanger la farine, les flocons d'avoine, le sucre roux, le sucre vanillé, l'écorce de citron et le sel dans un plat creux.

Faire fondre le beurre et l'ajouter.

Frotter à la main jusqu'à obtention d'une masse friable.

Répartir le crumble sur la rhubarbe et saupoudrer d'un peu de sucre en poudre.

Faire cuire pendant 30 min au milieu du four préchauffé à 200° C.

Les petits morceaux doivent obtenir une jolie couleur dorée.

Conseils !

- La crème battue ou la double crème, la glace à la vanille ou la sauce à la vanille accompagnent parfaitement le crumble.

Recette de l'Union maraîchère suisse.