



Toque & Tablier



### **Crumble d'amande à la rhubarbe**

**Pour 4 personnes.  
Préparation 15 min**

**Bien s'organiser :** Réalisez ce crumble en avance si cela vous arrange mais ne le gardez surtout pas au réfrigérateur car la pâte à crumble ramollirait

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** pas le temps d'acheter de la rhubarbe fraîche ou pire... la flemme ? Allez chez M.Pic, le résultat sera très bien !

#### **Ma liste de courses... Chez**

##### **Le primeur :**

- 700 g de framboises rhubarbe fraîche

##### **Le crémier :**

- 200 g de beurre doux

##### **L'épicier :**

- 200 g de farine
- 100g de sucre + 200g pour la pâte à crumble
- 50g de poudre d'amandes
- 1 petite cuillère à café d'amandes amères
- 1 poignée d'amandes effilées

1. Pelez la rhubarbe, coupez-la en tronçons et jetez-la dans une casserole. Ajoutez le sucre et laissez compoter avec un fond d'eau à couvert à feu modéré pendant 15 minutes environ. Aux premières ébullitions, découvrez votre casserole afin que l'humidité s'échappe.
2. Pendant ce temps, coupez le beurre en petits morceaux. Versez-le dans une jatte, ajoutez la farine, le sucre, la poudre d'amandes, une petite cuillère à café d'extrait d'amande amère. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
3. Préchauffez votre four à 180°. Versez votre compotée de rhubarbe dans un plat à gratin, recouvrez de pâte à crumble, parsemez d'amandes effilées et enfournez pour 40 minutes environ (la pâte à crumble doit être dorée)

4. Envoyez tiède avec une belle cuillère à soupe de crème crue épaisse ou de glace au yaourt...