

La Normandie Gourmande

RECETTE
Dessert

Crumble normand



Tes ingrédients (pour 6 personnes)

- 150 grammes de farine
- 150 grammes de beurre d'Isigny AOP
- 150 grammes de sucre roux
- 300 grammes de rhubarbe
- 5 ou 6 pommes normandes
- 200 grammes de framboises

L.Bouvier - Fotolia.com

1 Lave les fruits. Épluche les pommes et la rhubarbe puis coupe-les en morceaux. Dans une casserole, fais cuire les morceaux de pomme et de rhubarbe à feu doux. Retire-les du feu puis écrase-les avec une fourchette.

2 Dans un saladier, travaille le beurre, le sucre et la farine à la main pour obtenir un mélange grumeleux. Préchauffe le four, thermostat 6 (180 °C).

3 Dans un plat légèrement beurré, étale la compote de pomme et de rhubarbe. Ajoute une couche de framboises. Recouvre avec la pâte effritée entre tes doigts (mais non étalée).

4 Mets ton crumble au four pendant 15 à 20 minutes. C'est prêt !



Astuce

Dans ta pâte, tu peux remplacer une partie de la farine par un peu de noix hachées, de noix de coco ou de poudre d'amandes.