



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 40mn

CRUMBLE A LA RHUBARBE ET AUX NOIX

INGREDIENTS:

6 tiges de rhubarbe
3 bananes
90 g de cassonade
Le jus d'une demie orange
40 g de raisins secs
50 g de beurre
50 g de cerneaux de noix
100 g de farine complète

METHODE :

L'acidité de la rhubarbe se conjugue parfaitement avec la douceur de la banane. Si l'on ajoute quelques noix dans un ensemble un peu granité, on obtient ce merveilleux dessert que nous procure souvent l'alchimie des saveurs !

Commencez par éplucher la rhubarbe, puis coupez-la en petits tronçons. Retirez la peau des bananes et coupez-les également en rondelles. Mettez tous les fruits dans une casserole, ajoutez le jus d'orange et 40 g de cassonade (prélevé sur les 90 g de la recette). Mélangez le tout à l'aide d'une cuillère en bois et laissez cuire à feu doux pendant 20 mn environ.

Retirez la casserole du feu, puis ajoutez les raisins secs. Mélangez le tout et versez dans un plat à four beurré et fariné ou dans des coupelles individuelles.

Mélangez ensemble, et du bout des doigts, le beurre coupé en dés, la cassonade (les 50 g restant !), la farine complète et les cerneaux de noix préalablement hachés, afin d'obtenir un mélange sableux (assez grossier !).

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10mn.

Parsemez le mélange sur les fruits compotés, puis enfournez votre plat de Crumble à mi-hauteur.

Laissez cuire pendant 15 à 20 mn et terminez par faire dorer le dessus en réglant votre four sur le grill.

Ce crumble peut se servir froid, mais ma préférence sera de le servir légèrement tiède accompagné d'une boule de glace vanille.

C'est simplement divin ! Et surtout ne tardez pas pour revenir à table, ils risquent de dévorer votre part.