

Crumble et compotée de fraises/rhubarbe par le Chef pâtissier Benoit Castel.



Ingrédients :

Le Crumble

- 150 g de beurre (bien froid)
- 150 g de sucre
- 30 g de poudre d'amande
- 120 g de farine
- 5 g de vanille en poudre

La Compotée de fraises/rhubarbe

- 900 g de fraises
- 600 g de rhubarbe
- 300 g de sucre
- 1 jus de citron



Préparation

Le Crumble

- Mettre tous les ingrédients dans le robot puis mixer avec la lame.
- Mélanger jusqu'au sablage.
- Etaler sur une plaque avec du papier cuisson.
- Cuire au four à 150°C pendant 15 à 20 mn.

La Compotée de fraises/rhubarbe

- Couper les fraises en deux.
- Eplucher la rhubarbe et la couper en morceaux.
- Ajouter le sucre avec le citron et faire compoter doucement.
- Débarrasser la compotée dans un plat.
- Parsemer le crumble cuit sur le dessus.
- Repasser au four 15 mn à 170°C.