

Les p'tits plats de Tiphaine 

Crumble framboise, rhubarbe et amandes



difficulté



15 minutes de préparation
20 minutes de repos
30 minutes de cuisson



4 à 6 personnes

Les p'tits plats de Tiphaine

ingrédients

- 400g de framboises
- 400g de rhubarbe
- 80g de cassonnade
- 80g de beurre demi-sel
- 50g de farine semi complète
- 50g de poudre d'amande



Les p'tits plats de Tiphaine



préparation

1. Dans un robot ou un saladier, mélanger la farine, le beurre pommade coupé en cubes, le sucre et la poudre d'amande, afin d'obtenir une texture sableuse. Réserver au frais 30 minutes.

2. Préchauffer le four à 180°C.

3. Laver les framboises, et les égoutter

4. Laver la rhubarbe, découper les extrémités, et les couper en morceaux de taille équivalente aux framboises.

5. Dans un plat à rebords, verser les fruits, et émietter la pâte à crumble sur le dessus.

6. Enfourner pendant 30 minutes à 180°C.

7. Laisser tiédir une vingtaine de minutes avant de déguster.

