

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.

