

Crumble rhubarbe et fraises

Bonjour à toutes et tous,

Je vous retrouve ce matin pour une délicieuse recette de saison faite il y a peu.

Pour l'anecdote, après des années à galérer pour installer des pieds de rhubarbe au jardin (la rhubarbe n'apprécie pas la chaleur du Midi ...) j'ai enfin la satisfaction de voir les pieds se développer. En les plaçant sous les arbres, dans les lieux un peu humides mais pas trop, ils semblent avoir trouvé leurs aises. Depuis mi-Avril, ils offrent de larges feuilles et de copieux pétioles, permettant tout à fait d'envisager quelques recettes. Et la [rhubarbe](#), pour moi, c'est le délice fruité du printemps, donc imaginez le plaisir que j'ai à les cuisiner. (Peut-être avez-vous le même goût ?)

C'est dans ce contexte qu'arrive la recette du goût. Mes généreux pétioles de rhubarbe, quelques fraises achetées au marché, mes gourmands ayant bien envie d'un dessert aux fruits, pourquoi pas avec du croustillant. Vous avez le portrait robot du crumble. Une touche d'amande devait apporter une note de douceur face à l'acidité de la fraise et de la rhubarbe. La simplicité de la recette est à la hauteur de la satisfaction gustative qu'elle apporte. Nous avons une compotée de fruits riche en saveurs et légèrement acide, une pâte croustillante et douce, et une association qui fonctionne très bien. La tendance « j'en reprendrais bien une part » s'exprime dans toute sa gourmandise ;).

Comme nous sommes en pleine saison de la fraise et de la rhubarbe, je voulais vous proposer cette recette de crumble rhubarbe fraise. J'espère qu'elle vous inspirera et vous permettra de vous régaler. Bonne journée !



Recette : Crumble rhubarbe fraises

Saison de la recette : Fin Avril -Juin

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 500 g de tiges de rhubarbe (cf. 1)
- 250 g de fraises
- 2 cuillerées à soupe de sucre + Un peu pour saupoudrer

Pour le crumble :

- 80 g d'amandes' entières (cf. 2)
- 90 g de sucre
- 110 g de beurre
- 120 g de farine

Réalisation

- Lavez les tiges de rhubarbe puis pelez-les pour retirer les fils. Coupez en morceaux de 2-3 cm de long. Faites-la précuire 2-3 minutes dans une poêle avec 2 cuillerées à soupe de sucre pour qu'elle dégorge un peu.
- Lavez les fraises, retirez les feuilles puis coupez en deux ou quatre selon la grosseur.
- Concassez grossièrement les amandes. Dans un saladier, mélangez la farine, beurre, sucre, amandes concassées jusqu'à former une pâte homogène.
- Dans un plat à four, disposez la rhubarbe (avec le jus) puis les morceaux de fraises. Saupoudrez d'un peu de sucre.
- Émiettez la pâte à crumble sur les fruits.
- Faites cuire à 180°C jusqu'à ce que le crumble soit doré, environ 30-35 minutes

Astuces

- Les saveurs du crumble sont différentes si vous le servez tiède ou frais : tiède, il sera plutôt dans l'acidité de la rhubarbe, frais plus doux.

- (1) La proportion de rhubarbe et fraises donne plutôt ampleur à la rhubarbe et la fraise à une place de condiment. Si vous préférez les fraises, n'hésitez pas à diminuer la quantité de rhubarbe et augmenter celles des fraises.
- (2) Les morceaux d'amande entière permettent de disposer d'une pâte à crumble non homogène et avec des morceaux croquants. Vous pouvez les remplacer par de la poudre d'amande si vous préférez une pâte plus homogène.
- Pour les jardiniers : Vous pouvez utiliser les feuilles de rhubarbe pour préparer un purin insecticide ([cf. cette page web](#))



Crumble rhubarbe fraises
