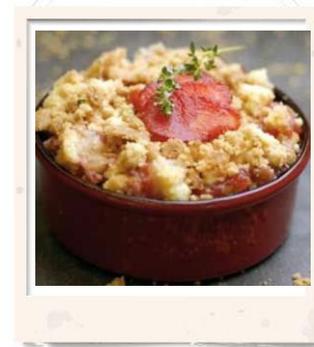




LES RECETTES

Crumble cru pomme-rhubarbe, fraise et spéculoos



MATÉRIEL

- Une Casserole
- Une cuillère en bois
- Un bol + un pilon (ou le fond d'un verre)
- Un plat à dessert

Revisitez vos crumbles avec cette recette sans four !

Un savant mélange de saveurs douces et acidulées entre les pommes et la rhubarbe, sans oublier les spéculoos pour un moment gourmand et les fraises pour colorer le tout !

INGRÉDIENTS

Pour 6 portions

- 1 kg de pommes
- 400g de rhubarbe
- 250g de fraises
- 1 citron
- 8 spéculoos



LES ÉTAPES

- Découper les pommes et la rhubarbe en morceaux
- Les cuire dans la casserole avec le jus de citron pendant 20- 30 min jusqu'à l'obtention d'une compote
- Pendant ce temps, découper les fraises en lamelles et réduire les spéculoos en poudre au pilon (ou avec le fond d'un verre)
- Dresser le crumble en commençant par une couche de compotée, les spéculoos émiettés puis les fraises

RECETTES
ÉCRITES
PAR :

