

Jeudi 17 juin 2021

# *Crumble de rhubarbe et fraise*

Ingrédient pour 4 personnes :

6 tiges de rhubarbe  
250 g de fraises  
3 c. à soupe de sucre  
8 palets bretons

1. Lave les tiges de rhubarbe puis épluche-les. Ôte les filaments les plus durs à l'économe tout au long de la tige. Taille-les en petits tronçons.
2. Dépose les dans une casserole avec les 3 c. à soupe de sucre. Fais compoter à feu moyen environ 20 mn en remuant de temps en temps.
3. Lave les fraises, équeute-les puis taille-les en quartiers.
4. Écrase les biscuits dans un bol.
5. Répartis la compote de rhubarbe dans des coupelles individuelles. Laisse refroidir.
6. Ajoute les fraises puis termine par une couche de biscuit écrasé.
7. Place les coupelles au frais et sors les 20 mn avant la dégustation.



*Bon appétit !*