



CRUMBLE CRU POMME, RHUBARBE, FRAISE ET SPÉCULOOS



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

Temps

- ⌚ 15 minutes de préparation
et 25 minutes de cuisson

Préparation

- 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.

Matériel



1 plat
rectangulaire



1 casserole



1 bol
+ 1 pilon