

Crumble à la rhubarbe



Ingrédients nécessaires

sucre roux : 155g
rhubarbe : 1kg
flocons d'avoine : 100g
beurre : 70g
sel : 1 pincée(s)

Préambule

La rhubarbe est un fruit très acide, mais lorsque tu la sucras suffisamment, on peut en faire de délicieux desserts ! Essaie donc de réaliser ce crumble à la rhubarbe !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à une grande personne de préchauffer le four à 200°C. Puis, rince la rhubarbe et coupe-la en petits morceaux. Dépose ces morceaux au fond d'un plat.



Etape 2

Ensuite, mélange les flocons d'avoine, le sel, la farine et 125 grammes de sucre roux dans un saladier.



Etape 3

Recouvre la rhubarbe avec le sucre roux restant.



Etape 4

Utilise ensuite ton mélange pour recouvrir la rhubarbe.



Etape 5

Fais en sorte qu'il y ait autant de flocons partout.



Etape 6

Enfin, demande à un adulte de faire cuire le crumble pendant 25 minutes à 200°C. Une fois sorti du four, il est prêt à être dégusté. Bon appétit !

