

Crumble Pommes - Rhubarbe

Pour 6 personnes :

Pour la garniture :

600g de rhubarbe

550g de pommes

40g de sucre

Pour la pâte à crumble

120g de farine

100 de sucre en poudre

100g de beurre mou en cubes

80g de noix de coco



Laver, éplucher et couper la rhubarbe en petits tronçons.

Laver, éplucher et couper les pommes en cubes.

Saupoudrer avec le sucre.

Faire préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, préparer la pâte à crumble : mélanger la farine, le sucre, le beurre et la noix de coco du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse qui s'effrite.

Répartir les fruits dans le plat à gratin, recouvrir avec la pâte à crumble.

Faire cuire 40 minutes environ, le temps que le dessus ait pris une coloration légèrement brune et que ce soit croustillant.