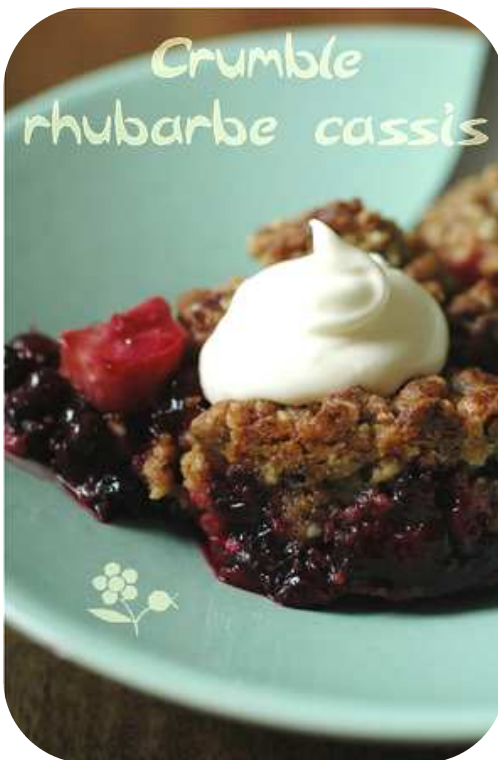


# CRUMBLE RHUBARBE-CASSIS

Pour 4 à 6 personnes



*Pour la garniture*

**250 g de rhubarbe lavée, épluchée et coupée en tronçons d'1/2 cm**

**250 g de cassis**

**1/2 cuillère à soupe de farine de pomme de terre ou Maïzena**

**2 cuillères à soupe de cassonade**

**1 cuillère à soupe de sucre vanillé**

*Pour le crumble*

**125 g de beurre froid coupé en dés**

**125 g de farine (de blé entier ou tout usage ou un mélange des deux)**

**50 g de flocons d'avoine**

**100 g de sucre Rapadura**

**1 à 2 cuillères à thé de graines de cardamome pilées au mortier**

- 1 Dans un bol, mélanger les tronçons de rhubarbe et le cassis avec les sucres et la fécule de pomme de terre/Maïzena.
- 2 Dans une jatte, mettre les ingrédients du crumble et mélanger du bout des doigts pour obtenir un sable grossier. Ajouter un peu plus de farine s'il est trop collant.
- 3 Préchauffer le four à 220°C.
- 4 Verser les fruits dans un moule en porcelaine (20 x 20 cm), répartir le crumble par dessus.
- 5 Faire cuire au four pendant 20 à 25 min.
- 6 Déguster avec un peu de crème fraîche ...