

Crumble rhubarbe amande (vegan)

Crumble rhubarbe amande



Ingrédients pour 4 personnes :

Compote de rhubarbe :

- 500 g de rhubarbe fraîche ou décongelée (bio de préférence)
- 80 g de sucre blond
- 4 c. à soupe d'eau

Pâte à crumble :

- 60 g de farine T55
- 60 g de sucre blond
- 60 g de [margarine végétale](#)
- 30 g de poudre d'amande

Déroulement de la recette :

1. *Préparer la compote de rhubarbe* : dans une casserole, verser la rhubarbe préparée et coupée en morceaux, le sucre et l'eau.
2. Faire compoter sur feu doux/moyen et à couvert 10 à 15 minutes, en prenant soin de bien mélanger de temps en temps.
3. Préchauffer votre four à 200° (th.7).
4. *Préparer le crumble* : dans un saladier, verser la farine, le sucre blond, la margarine et 20 g de poudre d'amande. Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.
5. Répartir le reste de poudre d'amande dans le fond de 4 ramequins. Verser la compote de rhubarbe puis la pâte à crumble et mettre au four 20 à 25 minutes.
6. Manger tiède avec une boule de [glace végétale](#).

[themoneytizer id=13364-16]