



Cuisine et  
dépendances

## Crumble rhubarbe - airelle



*Un dessert improvisé à partir d'un reste de compote à la rhubarbe et d'un fond de paquet d'airelles séchées. J'avais un peu de pâte à biscuit d'une [précédent recette](#), qui m'a permis de faire la pâte à crumble. Je l'ai réalisé sans grande conviction mais au final le résultat était excellent. A renouveler !*

### Ingrédients (pour 2 crumble) :

- un reste de [pâte à biscuit](#) (non cuit) : environ 50g.
- 300 g de rhubarbe surgelée
- 10 g de sucre
- 1 petite poignée d'airelles séchées

### Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Réaliser une compote en faisant cuire les tronçons de rhubarbe et le sucre. Une fois que les tronçons sont suffisamment cuits, couper le feu.

Répartir la compote dans deux cassolettes et ajouter les airelles.

Râper la pâte à biscuit (je me suis aidée d'un couteau économe) au dessus de la cassolette et recouvrir complètement la compote.

Faire dorer environ 15 min au four.

Servir tiède.

La pâte à crumble et les airelles permettent de couper l'acidité parfois dérangeante de la rhubarbe.

Le 27 Avril 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/04/27/index.html>