

RECETTE DU CRUMBLE A LA RHUBARBE.



ETAPE 1



EPLUCHER ET COUPER LES POMMES ET LA RHUBARBE EN PETITS MORCEAUX



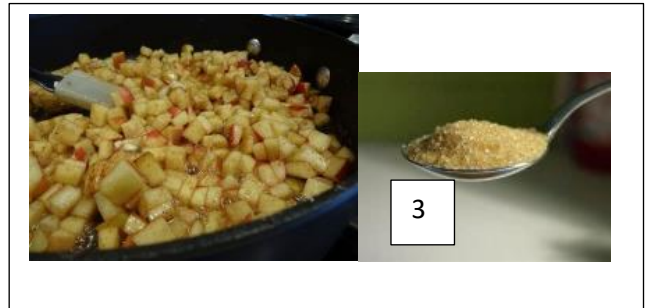
ETAPE 2



FAIRE CUIRE 8-10MN LA RHUBARBE DANS LA CASSEROLE



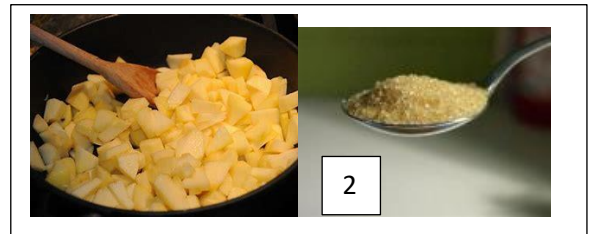
AVEC 3 CUILLERES A SOUPE DE SUCRE ROUX



ETAPE 3



AJOUTER LES MORCEAUX DE POMMES DANS LA CASSEROLE



AVEC 2 CUILLERES A SOUPE DE SUCRE ROUX ET FAIRE CUIRE 8- 10MN

ETAPE 4



MELANGER LES POMMES ET LA RHUBARBE DANS LA CASSEROLE



ETAPE 5



DANS UN SALADIER, MELANGER A LA MAIN :



LA FARINE- LE SEL- LE SUCRE ET LE BEURRE .



ETAPE 6



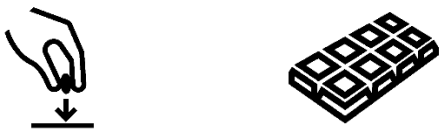
BEURRER

LE MOULE

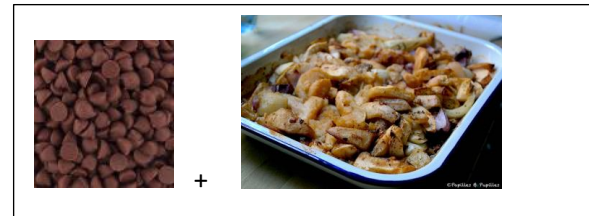


ET VERSER LE MELANGE RHUBARBE- POMME DANS LE PLAT ALLANT AU FOUR.

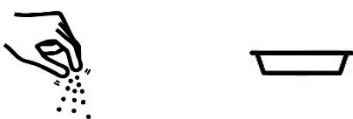
ETAPE 7



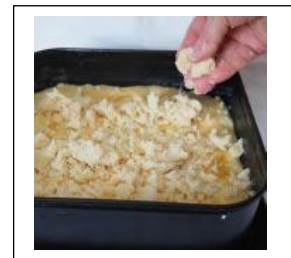
AJOUTER LES PEPITES DE CHOCOLAT



ETAPE 8



RECOUVRIR DE PATE EN SAUPOUDRANT



ETAPE 9



FAIRE CUIRE A 180 ° PENDANT 30 MINUTES.





C'EST BON AVEC DE LA CREME ANGLAISE OU UNE BOULE DE GLACE A LA VANILLE



BON APPETIT