

Croustade de rhubarbe et framboise, crème fraîche au sirop de violette

Recette pour 4 personnes

Description

Sous une couche croquante vous aller retrouver un délicieux mélange de rhubarbe et framboise, le tout est accompagné par une généreuse crème fraîche au sirop de violette.

L'astuce du chef

Vous pouvez conserver des croustades au congélateur avant l'étape de la cuisson. Vous pourrez ainsi avoir une réserve lorsque vous avez des invités à l'improviste.

Ingrédients

Pour la croustade

- 50 Gr Farine
- 50 Gr Sucre
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Beurre
- 300 Gr Rhubarbe
- 100 Gr Framboises
- 1 Cuil. à soupe Fécule de maïs
- 100 Gr Sucre

Pour la crème fraîche au sirop de violette

- 200 Gr Crème fraîche
- 25 Gr Sirop de violette

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Préchauffez votre four à 350F. Coupez la rhubarbe assez finement.

Préparation de la croustade

Dans un grand bol, mélangez le sucre et le beurre. Ajoutez la poudre d'amande et la farine puis mélangez. Dans un deuxième bol, mélangez la rhubarbe, les framboises, la fécule de maïs et le sucre. Répartissez ce deuxième mélange dans des petits ramequins ou dans un grand plat. Déposez le crumble sur le mélange de rhubarbe et de framboise. Faites cuire au four pendant 30 à 45 minutes. Laissez refroidir.

Préparation de la crème fraîche au sirop de violette

Dans bol, réunissez la crème fraîche et le sirop de violette et fouettez le tout.

Dressage des assiettes

Servez vos croustades de rhubarbe et framboise nappées de crème fraîche de violette.

Bon appétit!