

## Lucile Darosey Chef-Pâtissière de Loiseau des Ducs à Dijon

### Crumble noisettes à la rhubarbe et aux pommes !

#### INGREDIENTS (4 personnes)

- 🍷 3 grosses pommes
- 🍷 250g de rhubarbe
- 🍷 1 à café de sucre
- 🍷 75g de beurre
- 🍷 75g de farine
- 🍷 75g de sucre roux
- 🍷 50g de poudre de noisettes + 1 poignée de noisettes entières concassées

#### DEROULE DE LA RECETTE

##### **Pour les fruits :**

Couper les pommes et rhubarbes en gros morceaux. Éplucher les pommes et prendre soin d'enlever les fils sur la peau des rhubarbes.

Faire dégorger la rhubarbe dans du sucre pendant 5-10 minutes.

Beurrer un plat à gratin et y déposer les pommes et la rhubarbe. Réserver.

##### **Pour la pâte à crumble :**

Mélanger le beurre, la farine, le sucre roux, la poudre de noisettes et la poignée de noisettes entières dans un saladier avec les doigts.

Répartir de façon homogène le mélange sur les fruits.

Mettre au four pendant 45 minutes à 200°.

*L'astuce du chef : Vous pouvez adapter cette recette avec d'autres fruits !*