



CRUMBLE RHUBARBE-FRAISE

Les recettes de cuisine bio du **Fenouil biocoop** par Marielle

Préparation : **15 minutes** • Cuisson : **30 minutes** • Pour **6 personnes**

Une recette de Ferdinand, salarié du Fenouil



INGRÉDIENTS

- 750 g de tiges de rhubarbe
- 500 g de fraises
- gingembre en poudre
- 50 g de sucre roux
- 120 g de farine d'épeautre* T70
- 80 g de noix de coco râpée
- 80 g de sucre complet
- 120 g de beurre* (clarifié si possible)

*peut contenir des allergènes

PRÉPARATION

1. Laver et couper la rhubarbe en tronçons de 3 cm, sans l'éplucher.
2. La faire dégorger avec le sucre roux dans un saladier pendant une heure puis l'égoutter à l'aide d'une passoire.
3. Mélanger la farine, la noix de coco, le sucre complet et le beurre pour obtenir un sable grossier.
4. Disposer dans un plat allant au four la rhubarbe et les fraises coupées en morceaux, puis saupoudrer de gingembre.
5. Ajouter la pâte uniformément sur les fruits.
6. Cuire à 180°C pendant 30 minutes.
7. Déguster tiède avec une boule de glace à la vanille !

Le beurre clarifié est un corps gras intéressant à utiliser dans les préparations cuites parce qu'il est débarrassé des protéines qui pourraient brûler lors de la cuisson.

Le Fenouil
biocoop
www.lefenouil-biocoop.fr



MAGASINS BIOLOGIQUES

FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
Accueil : 02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
Accueil : 02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
Accueil : 02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
Accueil : 02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauzoua
Accueil : 02 85 29 29 69

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr