

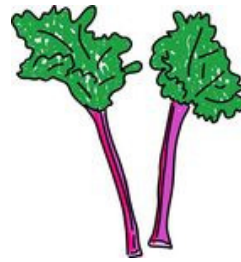
Crumble rhubarbe-spéculoos



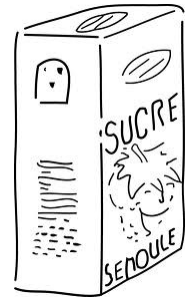
Ingrédients



700 g de rhubarbe



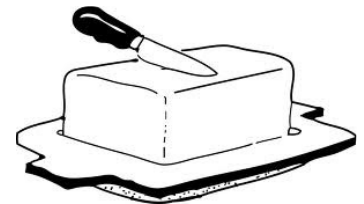
100 g + 60 g de sucre en
poudre



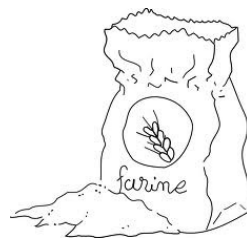
25 spéculoos



80 g de beurre mou



80 g de farine



Ustensiles



2 saladiers



1 verre mesureur



1 cuillère en bois



1 cuillère à soupe



1 couteau



1 plat qui va au four

Etapes



1

COUPER les feuilles.



LAVER la rhubarbe.



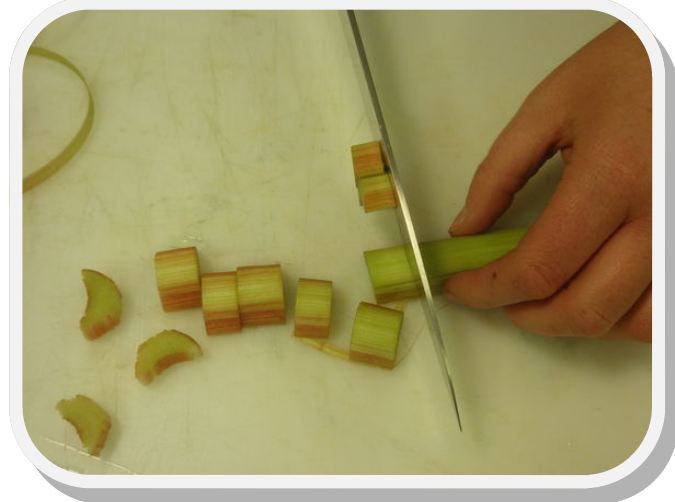
2

EPLUCHER
la
rhubarbe.



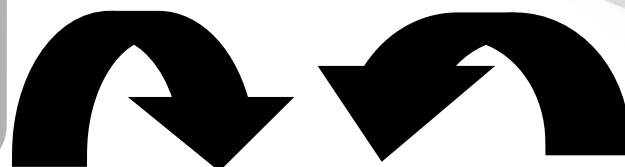
3

COUPER
la rhubarbe
en tronçons.



4

METTRE la rhubarbe, 100 g de sucre dans un saladier



METTRE au réfrigérateur 2 heures pour que la rhubarbe dégorge.

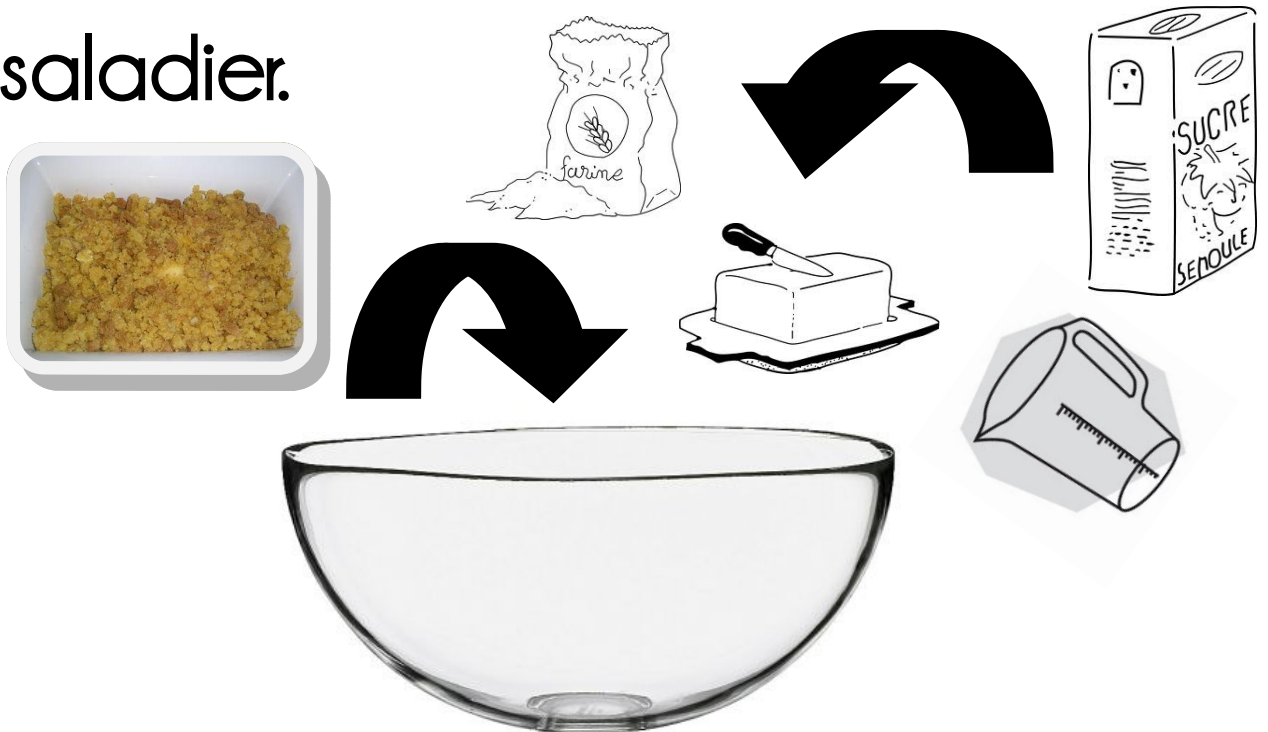
5

PRECHAUFFER le four à 180°C (thermostat 6).

5 METTRE en miettes les spéculoos.



6 METTRE les spéculoos en miettes, le beurre mou coupé, 160 g de sucre en poudre et la farine dans un saladier.

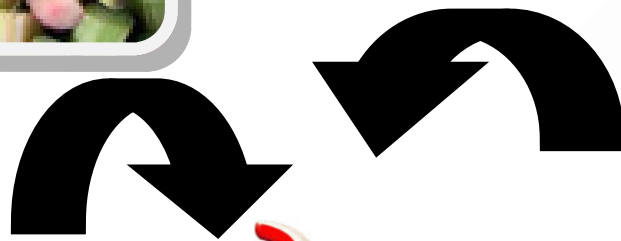


FROTTER la pâte entre les doigts.

7

EGOUTTER la rhubarbe.

METTRE la rhubarbe dans un plat.



AJOUTER la

pâte

8

METTRE au four 25 minutes.




Crumble rhubarbe-spéculoos



Ingrédients



700 g de rhubarbe 

100 g + 60 g de sucre en poudre 

25 spéculoos 

80 g de beurre mou 

80 g de farine 

Super!popette

Ustensiles



2 saladiers 

1 verre mesureur 

1 cuillère en bois 

1 cuillère à soupe 

1 couteau 

1 plat qui va au four

Super!popette

Etapes



1

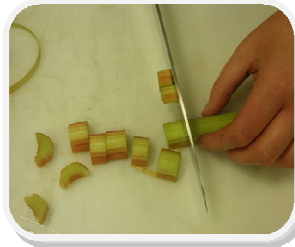
COUPER les feuilles. 

LAVER la rhubarbe. 

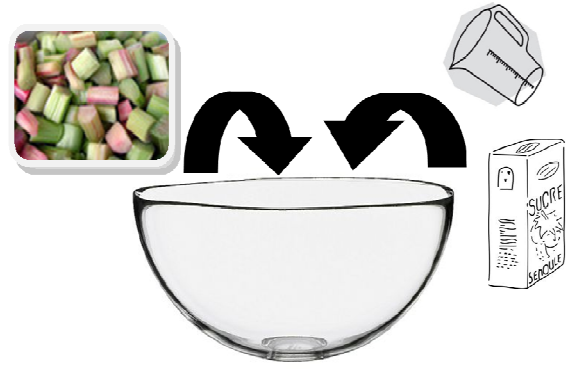
2

EPLUCHER la rhubarbe. 

3

COUPER la rhubarbe en tronçons. 

4

METTRE la rhubarbe, 100 g de sucre dans un saladier 

METTRE au réfrigérateur 2 heures pour que la rhubarbe dégorge.

5

PRECHAUFFER le four à 180°C (thermostat 6).

5 METTRE en miettes les spéculoos.

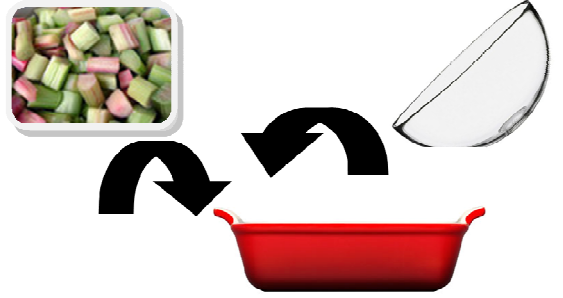


6 METTRE les spéculoos en miettes, le beurre mou coupé, 160 g de sucre en poudre et la farine dans un saladier.



FROTTER la pâte entre les doigts.

7 EGOUTTER la rhubarbe.
METTRE la rhubarbe dans un plat.



AJOUTER la pâte

8 METTRE au four 25 minutes.

