

Crumble à la rhubarbe



Mise en place et préparation: env. 15 min
Pour 4 personnes

Recette de
Betty Bossi.

Betty Bossi

1 dl de porto blanc
1 c. s. de jus de citron
4 c. s. de sucre
1 gousse de vanille, fendue
env. 400 g de rhubarbe, en morceaux biseautés d'env. 1 cm

1 dl crème
150 g de yogourt à la grecque nature

100 g de noix de macadamia, hachés grossièrement
2 c. s. de sucre

1. Porter à ébullition le porto et tous les ingrédients, gousse de vanille comprise dans une large casserole. Ajouter la rhubarbe, laisser cuire env. 3 minutes. Retirer la rhubarbe, laisser refroidir. Laisser réduire le liquide env. 5 min jusqu'à obtenir un sirop, laisser refroidir. Hacher finement la gousse de vanille.
2. **Crumble:** mélanger les noix, le sucre et la vanille dans une poêle, faire torréfier env. 5 min sur feu moyen, laisser tiédir un peu.
3. Fouetter la crème en chantilly, incorporer le yogourt. Répartir la compote de rhubarbe dans des verres hauts, arroser avec la moitié du sirop. Répartir la crème au yogourt dessus, arroser avec le reste de sirop. Parsemer avec le crumble.

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: lovetoshare.ch