**CRUMBLE RHUBARBE ET FRAMBOISE**

Cette semaine, nous vous proposons de cuisiner un dessert. Il s’agit d’un crumble rhubarbe framboise pour deux personnes :

1. **Les ustensiles :**
* 1 saladier
* 1 presse fruit
* 1 couteau
* 1 planche à découper
* 1 cuillère
* 1 plat allant au four
* Deux maniques
1. **Les ingrédients :**
* 100 grammes de farine (équivaut à 10 cuillères à soupe)
* 80 grammes de beurre mou (équivaut à 5 noix ou cuillères à soupe)
* 200 grammes de sucre roux (équivaut à 10 cuillères à soupe)
* 250 grammes de rhubarbe surgelée OU 2 bâtons de rhubarbe fraîche.
* 200 grammes de framboises fraîches ou surgelées (équivaut à une cinquantaine de framboises)
* 2 cuillères à soupe de jus d’orange
* 1 peu de sel

Facultatif : De la glace vanille

Note : Si vous utilisez des fruits surgelés, veillez à ce qu’ils soient dégelés avant de débuter votre recette.

1. **Les étapes :**
* Installez le matériel et les ingrédients sur le plan de travail.
* Mettez la farine, le sel et 4 cuillères à soupe de sucre dans un saladier, puis mélangez.
* Ajoutez le beurre et mélangez du bout des doigts pour obtenir une texture similaire à du sable.
* Laissez cette préparation « crumble » sur le côté.
* Préchauffez votre four à 200 degrés.
* Dans une poêle, mélangez les fruits avec 6 cuillères à soupe de sucre et 2 cuillères à soupe de jus d’orange. Faites suer les fruits jusqu’à avoir une compotée.
* Alternative : Vous pouvez aussi placer vos fruits dans un plat allant au micro-ondes et vous les mettez 5 minutes à puissance moyenne.
* Disposez le mélange de fruits dans un plat à four beurré et recouvrez le tout du mélange « crumble ».
* Laissez cuire 25 minutes.
* Retirez le plat du four à l’aide de maniques.
* Servez tiède.

Facultatif : Ajoutez, si vous le souhaitez, une boule de glace de votre choix.

Pour une variante de ce crumble, vous pouvez utiliser des pommes ou des mûres.

Bon appétit !

Les ergothérapeutes d’Eqla