

Verrine crumble sur rhubarbe-orange-mure

Ingrédients

300 g de jeunes côtes de rhubarbe
70 gr de cassonade
1 pincée de vanille en poudre
¼ de cuillère à de cannelle en poudre
1 orange non traitée
Sucre glace
Quelques mûres fraîches

Ingrédient pour crumble :

25 g farine
25 g de cassonade
25 g de poudre d'amandes
30 g de beurre

1 cuillère à café de poudre d'orange séchée
20 cl de crème fleurette
1 cuillère à soupe de sucre glace

Préparation :

Couper les côtes de rhubarbe en tronçons de 5 cm.
Enlever la fine « peau ».
Recouper les tronçons en morceaux de 1 cm maximum. Refendre en deux ou trois les côtes les plus grosses.
Mettre à tremper cette rhubarbe dans un grand saladier d'eau froide pendant 30 minutes.
Prélever le zeste d'une ½ orange et réserver le.
Prélever les suprêmes d'orange en conservant le jus rendu et réserver.
Rincer les tiges de rhubarbe et bien les égoutter.
Les mettre dans un saladier avec le sucre, la vanille en poudre et la cannelle. Bien mélanger et laisser macérer 2 heures en remuant de temps en temps.
Ajouter le zeste d'orange et le jus d'orange au mélange à la rhubarbe.
Verser la rhubarbe, et le jus rendue par cette dernière pendant la macération, dans une grande casserole. La laisser compoter 15 minutes sur feu doux. Goûter et rectifier en ajoutant un peu de sucre si nécessaire. Puis réserver.

Préparation du crumble :

Mélanger la farine, la cassonade la poudre d'amande et le beurre
Pâte de consistance sablée
Cuire à 180°C pendant 30 mn (en remuant assez souvent)

Finition et présentation :

Disposer, au fond de verres ou de verrines, les quartiers d'orange, en les recoupant si nécessaire.
Saupoudrer légèrement de sucre glace.
Ajouter par-dessus la compotée de rhubarbe tiédie et quelques cuillerées du jus de cuisson.
Disposer dessus 2 ou 3 mûres en appuyant légèrement pour les enfoncer à demi dans la rhubarbe.
Couvrir de miettes de crumble.
Battre la crème fouettée.
Servir ces verrines accompagnées d'un petit verre de crème fouettée saupoudrée de poudre d'orange.