



Crumbles de fruits rouges au Parmigiano Reggiano

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 à 6 personnes, selon la taille de vos ramequins

Ingrédients

- 500 g de fruits rouges surgelés décongelés et jus réservé
- 300 g de rhubarbe, coupée en morceaux de 2 cm d'épaisseur
- ½ cuillère à café d'essence de vanille
- 2 cuillères à café de farine de maïs
- 80 g de farine de blé
- 50 g de cassonade
- 70 g de Parmigiano Reggiano 24 mois râpé
- 50 g de beurre demi-sel ramolli
- 150 g de flocons d'avoine

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Mélanger soigneusement les fruits rouges, la rhubarbe, l'essence de vanille, la farine de maïs et le jus des fruits rouges puis verser dans des ramequins individuels.
3. Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la cassonade et 50 g de Parmigiano Reggiano râpé puis incorporer le beurre mou et malaxer jusqu'à obtenir une fine pâte sableuse.

4. Répartir le mélange sur les fruits, saupoudrer de Parmigiano Reggiano et cuire au four de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.