

Crumble rhubarbe et chocolat

Préparation **30 mn** |

Cuisson **25 mn** |

Temps Total **55 mn** |



Ingrédients / pour 6 personnes

- Pour le crumble :
- 80 g de chocolat noir à 74 % de cacao
- 80 g de cassonade
- 120 g de farine
- 120 g de beurre bien froid
- Garniture :
- 650 g de rhubarbe épluchée
- 90 g de sucre en poudre
- 20 g de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de semoule très fine

PRÉPARATION

- 1** Couper la rhubarbe en petits morceaux. La placer dans une terrine, saupoudrer avec le sucre en poudre et le sucre vanillé puis laisser macérer pendant une demi-journée. au bout de ce temps, mettre la rhubarbe dans une passoire et laisser égoutter.
- 2** Concasser finement ou râper le chocolat noir. Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6.
- 3** Préparer la pâte à crumble : mettre dans une terrine la farine, la cassonade et le beurre coupé en morceaux. Mélanger du bout des doigts de façon à obtenir un mélange granuleux. Ajouter le chocolat noir à la préparation.
- 4** Beurrer un plat à gratin, y saupoudrer la semoule très fine puis répartir la rhubarbe bien égouttée. Recouvrir avec la pâte à crumble chocolatée.
- 5** Cuire à four moyen pendant 25 à 30 minutes environ.

Pour finir

Déguster tiède, nature ou accompagné de crème chantilly, de fromage blanc battu et sucré...

