***Crumble framboise-rhubarbe au basilic***

***Pour 2 personnes***

2 petites tiges de rhubarbe

2 poignées de framboises fraîches ou surgelées

50g de beurre

50g de farine

50g de sucre

50g de poudre d'amande

4 feuilles de basilic

Préchauffez le four à 180°C.

Préparez la pâte à crumble: Hachez les feuilles de basilic.

Mélangez à la main le beurre, la farine, la poudre d'amande, le sucre et le basilic. Vous devez obtenir une pâte sableuse qui s’effrite entre les doigts.

Lavez et coupez les tiges de rhubarbe en morceaux déposez-les au fond des moules (ramequins ou petits moule à tarte), ajoutez les framboises et recouvrez le tout par le crumble.

Enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes selon votre four, le crumble doit être doré.