

Crumble fraises-rhubarbe sans gluten et sans lactose

INGRÉDIENTS

Fruits:

500g fraises équeutées

500g rhubarbe

Pâte à crumble:

100g farine de petit épeautre

50g farine riz demi-complète

5 cuillère à soupe de sucre

5 cuillère à soupe de

margarine végétale



RECETTE

Dans un plat à gratin graissé avec un peu de margarine végétale, déposer les fraises équeutées entières et la rhubarbe épluchée et coupée en tronçons en 2cm. Dans un saladier ou au robot: mélanger les farines, le sucre et la margarine. Recouvrir les fruits en parsemant la pâte à crumble. Enfourner 30 minutes à 180°C.

BONNE DÉGUSTATION

Aude, votre maraîchère bio

**Retrouvez-nous sur le marché de Chartres le mercredi matin de 8h à 13h (boulevard Chasles)
et le samedi matin de 8h à 13h (place Billard).**

Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 18h30 au 4 rue Pasteur 28630 Sours.

Toute les infos sur notre site www.auxpetitslegumes.com ou sur Facebook @auxpetitslegumes