



Compote de rhubarbe et crumble aux flocons d'avoine



INGRÉDIENTS

Pour **4 personnes**:

Pour le crumble:

- 100 g de farine
- 50 g de flocons d'avoine
- 100 g de beurre froid
- 20 g de poudre au tagatose

Pour la compote:

- 150 ml d'eau
- 500 g de rhubarbe
- 125 g de framboises
- 30 g de poudre au sucralose pour la compote
- 4 c. à s. de crème chantilly

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C. Pour le crumble, mélanger la farine, les flocons d'avoine, le beurre et la poudre au tagatose jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Verser dans un moule beurré et enfourner 20 minutes à 180°C.

Pour la compote, mettre l'eau, la rhubarbe coupée en petits morceaux et la poudre au tagatose dans une petite casserole. Porter à ébullition et faire cuire à feu doux 10 à 12 minutes.

Accompagner la compote d'une cuillère de crumble et éventuellement d'un peu de crème fraîche.



*par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu