

CRUMBLE RHUBARBE-POMME

Personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

INGRÉDIENTS

GENOISE VÉGÉTALIENNE:

½ citron non-traité

50 g de sucre de canne brut
finement moulu

80 g de farine d'épeautre

6 g de levure chimique

80 ml d'eau minérale gazeuse

2 c.à.s. d'huile végétale neutre

Huile et farine pour le moule

CRUMBLE

500 g de rhubarbe

40 g de sucre

5 g de gingembre

500 g de pommes

200 g de muesli croustillant

50 g de sucre

40 ml d'huile de colza

300 g de génoise végétalienne
(p.ex. de Vegan Love Story)

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 160 degrés. Pour la génoise, mettre ½ cc de zeste de citron, le sucre, la farine et la levure chimique dans un bol et fouetter le tout.

Ajouter ensuite l'eau minérale et l'huile, puis mélanger brièvement. Verser la génoise dans un plat graissé et fariné et cuire au centre du four préchauffé pendant environ 10 minutes. Laisser refroidir brièvement.

Préparer la rhubarbe, la couper en morceaux puis l'ajouter dans une poêle avec le sucre, le gingembre épluché et finement haché et un peu d'eau, puis cuire le tout à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote. Les morceaux de rhubarbe n'ont pas besoin d'être complètement cuits. Entretemps, éplucher et râper grossièrement les pommes, puis les ajouter à la compote. Porter de nouveau brièvement à ébullition, puis laisser refroidir.

Pendant ce temps, bien mélanger le muesli avec le sucre et l'huile de colza pour préparer le crumble. Couper la génoise en lanières et tapisser un plat à gratin avec celle-ci. Étaler la compote rhubarbe-pomme sur le fond, parsemer de crumble et cuire au four pendant environ 20 minutes.