

10 juillet 2008

## **Crumble pêches et rhubarbe vanillée au sucre brun**



(pour 4)

*3 pêches  
350 g de rhubarbe  
1 gousse de vanille  
35 g de sucre en poudre  
4 cuillérées à soupe de jus de fraises (ou orange, ou pamplemousse)  
1 cs de maïzena*

*1 tasse de farine  
¾ tasse de light brown sugar (sucre brun)  
½ tasse de flocons d'avoine  
½ cc de cannelle  
½ tasse de beurre froid en petits morceaux*

Lavez puis épluchez la rhubarbe. Coupez-la en tronçons de 3 cm de long. Fendez la gousse de vanille en deux. Dans une casserole, faites pocher la rhubarbe avec le sucre, 40 millilitres d'eau, la gousse et les grains de vanille, pendant environ 5 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir. Pelez et dénoyotez les pêches puis coupez-les en tranches.

Ajoutez la maïzena puis déposez les fruits dans un plat à gratin.

Préparez le crumble en mélangeant la farine, les flocons d'avoine, la cannelle et le sucre roux puis incorporez le beurre froid du bout des doigts de façon à former un sable grossier.

Répartissez le crumble sur les fruits et faites cuire à 180 °C jusqu'à ce que le jus des fruits commence à bouillonner, pendant environ 45 à 60 minutes. Laissez refroidir pour permettre au jus d'épaissir.