

Rhubarbe rôtie à la vanille & crumble de pistaches

 4 pers.  25 min  40 min

 Liqueur de citron, ou un pétillant blanc.



INGRÉDIENTS.

10 branches de rhubarbe
80g de poudre de pistache
60g de beurre (+30g pour
la rhubarbe rôtie)
80g de sucre
80g de farine
Yaourt grec ou fromage
blanc
Pistaches concassées
Sirop de vanille
Fleur de sel

PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Epluchez la rhubarbe et coupez-la en tronçons de 3 à 5 cm.
3. Déposez-la dans un plat de cuisson, arrosez-la de sirop de vanille, parsemez de quelques noix de beurre, mélangez et enfournez 20 minutes à 200°C.
4. Pour le crumble, mélangez la farine, la poudre de pistache et le sucre, ajoutez une pincée de sel et le beurre coupé en petits cubes.
5. Sablez la pâte du bout des doigts jusqu'à ce que la texture soit sablonneuse. Déposez le crumble sur une plaque de cuisson puis enfournez 15-20 minutes à 200°C.
6. Dressez le yaourt sur le fond de l'assiette, surmontez des tronçons de rhubarbe et parsemez le crumble de pistache ainsi que les pistaches concassées sur le dessus. Arrosez de sirop de vanille, et dégustez !