



RHUBARBE RÔTIE AU THYM COMME UN CRUMBLE ET SA BURRATA

Un havre de gourmandises et de pâtisseries

INGRÉDIENTS

- 7/8 tiges de rhubarbe
- 4 cuillères à soupe de miel
- 5/6 brins de thym
- 70g de flocons d'avoine
- 2 cuillères à soupe de sucre de canne
- 2 cuillères à soupe de purée d'amande
- Du sel et du poivre

MÉTHODE

01

Laver les tiges de rhubarbe, sans les éplucher et couper en segments de 5 à 10cm de long

02

Dans un saladier, enrober la rhubarbe de miel, de sucre, de sel et de thym

03

Placer sur une feuille de papier cuisson et enfourner à 200°C pendant environ 10/15min. surveiller et interrompre la cuisson lorsque les tiges sont tendres et légèrement caramélisées.

04

Mélanger l'ensemble des ingrédients restant et faire dorer quelques minutes dans un four chaud

05

Présenter les rhubarbes dans un plat, puis parsemer le crumble dessus et déposer vos burratas