

Flan rhubarbe a façon crumble

maxamande



Éplucher et couper en petits cubes quatre branches de rhubarbe , puis mettre du pain d'épices mixer .

Dans un saladier mélanger deux oeufs avec une briquette de crème, 50 g de sucre et incorporer les fruits.

Préchauffer le four à 200 ° et mettre la prépa dans des petits ramequins remplis au trois quart.

Pour finir dessus j'ai mis des amandes effilochées pour faire un crumble, enfourner pendant 40 mn et bonne dégustation 😊.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur zodiosphere.fr