

## Glace à la rhubarbe et son crumble



Si vous me suivez sur [Instagram](#) vous avez pu voir ma belle cueillette de rhubarbe ! J'avais plusieurs recettes en tête à faire avec celle-ci et voici donc la première ! J'adore la rhubarbe, dans les desserts c'est vraiment excellent ! J'aime son petit côté acide mais à la fois sa douceur. Dans n'importe quelle gourmandise je fonds pour la rhubarbe mais en glace je craque totalement ! Cette merveilleuse idée vient bien évidemment du livre [Glaces maison](#) de Linda Lomelino. Vous connaissez donc le crumble à la rhubarbe eh bien petite déclinaison en glace car dans cette glace il y a des petits morceaux de crumble. Une glace fondante, crémeuse, croquante,...parfaite !

### **Pour 1L de glace**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour le crumble:**

40g de farine

2c. à soupe de sucre en poudre

25g de beurre

##### **Pour la glace à la rhubarbe:**

200g de rhubarbe

1/2c. à café de vanille en poudre

45g de sucre de canne

40g de sucre en poudre

1 pincée de sel

200ml de crème entière

150ml de lait

#### **Préparation:**

##### **Préparez le crumble:**

Préchauffez le four à 200°C (th.8).

Mélangez tous les ingrédients du crumble dans un bol avec les doigts.

Répartissez la pâte sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé en faisant plus ou moins de grosses miettes.

Enfournez pour 8 à 10min, jusqu'à ce que le crumble soit doré.

Laissez refroidir et réservez dans un bol au réfrigérateur.

**Préparez la glace à la rhubarbe:**

Coupez la rhubarbe en tronçons de 1 à 1,5cm et mettez-les dans une casserole avec la vanille, les sucres et le sel.

Portez à ébullition et laissez frémir sur feu doux jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre. Laissez refroidir, puis réduisez en une purée grossière dans un mixeur.

Réservez 3c. à soupe de purée et mélangez le reste avec la crème et le lait. Laissez complètement refroidir au réfrigérateur.

Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre en glace jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Transférez la glace dans un bac bien froid. Incorporez délicatement le crumble et le reste de purée de rhubarbe puis entreposez au congélateur jusqu'à ce que la glace soit bien ferme.