



Crumble de dinde avec rhubarbe et fruits des bois



35 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 4 tranches épaisses de Poitrine de dinde
- 75 g de beurre
- 2 dl de sauce rousse de base
- 1 cuillère à café de confiture de rhubarbe
- 100 g de farine
- 50 g de sucre canne
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 400 g de fruits des bois frais
- 2 cuillères à café de farine de maïs
- 1 gousse de vanille

Bereiding

Découper, à l'aide d'un petit moule, des ronds dans les tranches de dinde. Faire fondre le beurre dans une poêle et faire dorer la viande.

Porter la sauce rousse à ébullition et y ajouter la confiture de rhubarbe. Faire réduire jusqu'à la consistance souhaitée.

Mélanger la farine avec 50 grammes de beurre (en petits morceaux), la levure chimique et le sucre. Pétrir pour obtenir une pâte brisée. Mettre les fruits des bois dans un bol qui résiste au feu, ajouter et mélanger la farine de maïs et râper une petite quantité de la gousse de vanille par-dessus. Recouvrir ce mélange avec la pâte brisée et faire cuire pendant vingt minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Répartir le crumble de fruits des bois parmi des verres d'apéritif, disposer une tranche de dinde avec, en touche finale, la sauce à la rhubarbe.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be