



# CRUMBLE BARRE AUX FRAISES

## Ingrédients

---

Pour la pâte :

180 gr de farine T55 pâtisserie

125 gr de beurre de Restédern

80 gr de sucre roux

30 gr de poudres d'amande

1 poignée d'amandes effilées

1 poignée de flocons d'avoine

1 jaune d'oeuf

1 c.à.c de levure

Pour la garniture :

300 gr de fraises

30 gr de sucre roux



## Préparation

---

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez les fraises en 4 dans le sens de la longueur.
3. Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sucre et la levure.
4. Incorporez le beurre coupé en morceaux et le jaune d'oeuf.
5. Travaillez le tout avec les mains pour obtenir une pâte sableuse.
6. Tapissez un moule carré de papier cuisson.
7. Répartissez les  $\frac{2}{3}$  de la pâte dans le moule, tassez bien.
8. Dans un autre récipient, mélangez les fraises et le sucre roux.
9. Répartissez le mélange à base de fraises sur le fond de pâte sablée.
10. Ajoutez une poignée de flocons d'avoine et d'amandes effilées au reste de la pâte sablée qui est dans le saladier.
11. Mélangez le tout, et répartissez le mélange sur les fraises.
12. Enfourez pendant 35 minutes.
13. Laissez le gâteau tiédir après la cuisson puis placez-le au réfrigérateur.
14. Quand le crumble est bien refroidi, démoulez-le avec précaution et coupez-le en carrés.