



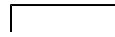
Julie Zyromski

Croustade aux fraises d'ici

Portions: 8 à 10 portions

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 50 minutes

 10



Ingrédients

Pour la croustade:

370 ml (1 ½ tasses) de farine tout usage
370 ml (1 ½ tasses) de flocons d'avoine à cuisson rapide
125 ml (½ tasse) de flocons d'avoine
250 ml (1 tasse) de cassonade
250 ml (1 tasse) de beurre mou

Pour les fraises:

1250 ml (5 tasses) de fraises du Québec, coupées en gros morceaux
35 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs
10 ml (2 c. à thé) de vanille
80 ml (⅓ tasse) de sirop d'érable

Étapes

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un grand bol, mélanger avec les mains la farine, la cassonade, les flocons d'avoine et le beurre pour former une pâte uniforme.
3. Dans un autre bol, mélanger les fraises avec la fécule de maïs, la vanille et le sirop d'érable.
4. Verser les fraises dans un plat à cuisson et recouvrir du crumble d'avoine.
5. Cuire 50 minutes ou jusqu'à ce que les fraises bouillonnent et que le crumble soit bien doré.
6. Servir tiède avec une généreuse portion de crème glacée à la vanille, si désiré !