



Croustillant aux fraises et à la rhubarbe

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de flocon d'avoine à l'ancienne
- 1/4 tasse de farine
- 1/4 tasse de cassonade tassée
- 1/4 cuillère à thé de cannelle moulue
- 2 cuillères à table de beurre fondu
- 2 cuillères à table d'huile de canola
- 3 tasses de rhubarbe coupée en tranches
- 3 tasses de fraises équeutées, coupées en deux
- 1/2 tasse de sucre
- 2 cuillères à table de fécule de maïs

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la cassonade et la cannelle. Arroser du beurre fondu et de l'huile et mélanger jusqu'à ce que la préparation commence à former des grumeaux. Réserver.

2. Dans un grand bol, mélanger la rhubarbe et les fraises. Dans un petit bol, mélanger le sucre et la fécule de maïs. Saupoudrer les fruits du mélange de sucre et mélanger délicatement pour bien les enrober.

3. Étendre la garniture aux fruits dans un plat en verre carré de 8 po (20 cm), beurré. Parsemer de la garniture à l'avoine réservée. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 50 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du croustillant soit doré et que la garniture aux fruits soit bouillonnante.

À découvrir: Croustade aux pommes et aux pacanes

Préparation	20 minutes
Cuisson	50 minutes
Portion(s)	8 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	3 g
Sodium	26 mg
Protéines	3 g
Calories	223
Total gras	7 g
Cholestérol	8 mg
Gras saturés	2 g
Total glucides	38 g