

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Barre moelleuse fraises et rhubarbe

## Ingrédients

---

*Pour le fond de tarte et le crumble :*

- 150g de farine
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 100g de flocons d'avoine
- 25g de sucre
- 190g de beurre demi-sel fondu
- 1 poignée d'amandes concassées

*Pour la garniture :*

- 500g de fraises équeutés et coupés en dés
- 200g de rhubarbe
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- 60g de sucre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs

## Recette

---

Fraises et rhubarbe sont des fruits de saison parfaits pour faire un dessert ou un gouter! Il vous faudra d'abord préchauffer le four à 180 °C et beurrer votre plat ou déposer un papier sulfurisé dans le fond de celui-ci. Puis, dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter l'avoine, la cassonade et le sucre. Bien mélanger. Ensuite, dans un autre petit bol, mélanger la vanille avec le beurre fondu. Verser sur le mélange d'avoine. Bien mélanger avec une spatule. Verser les 2/3 du mélange dans le fond du plat et bien presser. Réserver le 1/3 du mélange pour plus tard. Dans un grand bol, ajouter les fraises et la rhubarbe. Puis ajouter le jus de citron. Dans un petit bol, mélanger ensemble le sucre et la fécule de maïs. Verser sur le mélange de fraises et bien brasser le bol pour mélanger. Ajouter par dessus la couche d'avoine dans le plat. Enfin, ajouter le restant du mélange d'avoine avant d'enfourner. Faire cuire dans le four préchauffer pendant environ 45 minutes ou jusqu'à le dessus soit doré et que la garniture fasse des petites bulles. Faites refroidir et couper en carré. Servir! (Avec une crème glacée au sarrasin de chez [Joachim Duté](#), c'est à tomber par terre!)