

## STRAWBERRY BARS



VOTRE PRIMEUR

sélectionne  
cette semaine

**LES FRAISES  
FRANÇAISES**



8 personnes



45 minutes



Difficulté : \*

#### LE MARCHÉ

##### Pour le crumble coco

- 50 g de beurre pommade\*
- 30 g de farine
- 40 g de cassonade
- 30 g de poudre de coco
- 20 g de flocons d'avoine

##### Pour le gâteau

- 200 g de beurre pommade\*
- 3 gros œufs
- 15 cl de crème fleurette
- 270 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de cassonade
- 1 pincée de sel
- **300 g de fraises françaises**

\* Le beurre pommade est un beurre tiédi (20 à 30°C) travaillé, de manière à lui donner la texture souple d'une pommade.

DESSERT

## STRAWBERRY BARS

1. Commencez par préparer le crumble. Travaillez le beurre pommade puis ajoutez la farine, la cassonade, la noix de coco en poudre et les flocons d'avoine. Sablez le mélange du bout des doigts afin d'obtenir des grosses miettes. Placez au frais.
2. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez votre moule.
3. Pour le gâteau, fouettez le beurre afin de le rendre bien pommade puis ajoutez les œufs un à un ainsi que la crème. Mélangez la farine avec la levure chimique, la cassonade et le sel et incorporez le tout au mélange précédent. Versez la pâte dans un moule beurré et fariné.
4. Rincez les fraises à l'eau claire et coupez-les en deux ou en quatre. Ajoutez les morceaux de fraises sur la pâte puis saupoudrez de miettes de crumble.
5. Enfournez pour 50 minutes à 1 heure de cuisson. Laissez refroidir complètement avant de démouler.

© Stylisme et photographie : Sandrine Saadi - [www.studiobasilic.com](http://www.studiobasilic.com).

Nous faisons le choix de travailler avec un imprimeur labellisé Imprim'vert et d'utiliser du papier certifié PEFC issu de forêts gérées durablement. Ne pas jeter sur la voie publique.