

## CRUMBLE AUX FRAISES RAPIDE

Les fraises sont souvent utilisées pour faire des desserts. Même si je suis beaucoup plus inspirée par le défi de les intégrer à mes recettes salées (voir note plus bas\*), j'ai eu envie de me lancer celui de les mettre en vedette dans une création sucrée.

J'ai me suis creusé la tête afin de trouver une façon extraordinaire de les mettre en valeur pour me rendre à l'évidence : Les fraises suffisent à elles-même, alors pourquoi vouloir trop les transformer? Voici donc un crumble classique sur un mélange de fraises fraîches et de sirop d'érable.

L'étape la plus difficile de la recette consiste à attendre 40 minutes de cuisson avant de pouvoir y goûter. Imaginez le tout servi avec une boule de crème glacée!

\*Voici mes recettes salées qui contiennent des fraises :

[Tartare de saumon, fraises et mayonnaise épicées](#)

[Salade de quinoa deux couleurs, fraises, feta & pesto de pistaches](#)

[Tartare de fruits](#)

### CRUMBLE AUX FRAISES RAPIDE

#### INGREDIENTS

1lb (environ 2 tasses) de fraises, équeutées et coupées en 4

3 c. à soupe de sucre

1 c. à soupe de sirop d'érable

1 pincée de sel

1 bonne pincée de cannelle moulue

#### POUR LE CRUMBLE

1/2 tasse de beurre, fondu

1/2 tasse de flocons d'avoine

1/2 tasse de farine

1/2 tasse de cassonade

#### ÉTAPES:

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Dans un bol à mélanger, mixer les fraises, le sucre, le sirop d'érable, le sel et la cannelle. Réserver.
3. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients «pour le crumble» ensemble. Réserver.
4. Verser les fraises au fond d'un plat allant au four puis garnir du mélange de crumble.
5. Enfourner 40 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré et que la garniture bouillonne en dessous.