



Fraises ou framboises en croustade

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Donne 6 à 8 portions

½ t.	sucre
175ml	eau
3 t.	fraises coupées ou framboises
3 c.table	tapioca
15 ml	jus de citron
½ t.	beurre
¾ t.	cassonade
1 t.	farine tout usage
1 t.	gruau
1 ml	cannelle moulue
1 ml	muscade moulue

Dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau et le jus de citron et amener à ébullition.

Ajouter les fruits et laisser mijoter de 3 à 4 minutes.

Saupoudrer de tapioca, mélanger et laisser refroidir.

Dans un bol, mélanger le beurre et la cassonade. Ajouter de la farine, le gruau, la cannelle et la muscade.

Déposer la moitié de la pâte dans un moule graissé de 20 cm x 20 cm (8''x8'').

Étendre la préparation de fruits et couvrir avec le reste de la pâte.

Cuire à 180 C (350F) environ 45 minutes. Refroidir avant de servir.