

# CROUSTADE AUX FRAISES ET À LA RHUBARBE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE  
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA  
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du    En ligne  
programme :

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Débordante de saveur, cette croustade estivale est à la fois riche et croquante. Ajoutez une boule de crème glacée pour en faire un dessert tout à fait divin!

## Ingrédients

### Garniture :

- 2 tasses (500 ml) de rhubarbe fraîche ou congelée coupée en morceaux
- 2 tasses (500 ml) de fraises fraîches ou congelées coupées en morceaux
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé
- 1 c. à soupe (15 ml) de miel
- 1 c. à soupe (15 ml) de fécule de maïs
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de cannelle moulue

### Croustillant :

- 1 tasse (250 ml) de gros flocons d'avoine
- ¾ tasse (175 ml) de farine tout usage

# CROUSTADE AUX FRAISES ET À LA RHUBARBE | 2

- ¼ c. à thé (1,25 ml) de cannelle moulue
- ½ tasse (125 ml) de cassonade
- ½ tasse (125 ml) de beurre froid, coupé en dés

## Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Vaporiser d'huile un moule à tarte rond ou carré de 9,5 po (24 cm).
2. Préparer la garniture aux fruits. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la rhubarbe, les fraises, le sucre, le miel, la fécule de maïs et la cannelle. Bien mélanger, puis verser dans le moule à tarte.
3. Préparer le croustillant. Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la cannelle, la cassonade et le beurre.
4. Au moyen d'un coupe-pâte, couper le beurre dans le mélange jusqu'à ce que celui-ci ressemble à de grosses miettes de pain. On peut aussi utiliser ses doigts.
5. Répartir l'épais croustillant sur le mélange aux fraises et à la rhubarbe.
6. Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le croustillant soit légèrement doré et que les fruits bouillonnent.
7. Servir la croustade chaude avec une boule de crème glacée (facultatif).

**Note :** La croustade se conserve jusqu'à trois jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.