

# Carrés aux Fraises



## Ingrédients :

1- 140 g de flocons d'avoine



2- 90 g de poudre d'amande



3- 90 g de sucre



4- 115 g de beurre



5- 300g de fraises



6- 1 cuillère à café d'extrait de vanille



7- Trois cuillères à café de sirop d'érable



8- Le zeste et le jus d'un petit citron



9- Une cuillère à soupe de maïzena



## Matériel :

1) Un moule à gâteaux carré 20cm/20cm



2) Un saladier




3) Un couteau




4) Une casserole



5) Un four 

6) Une spatule 

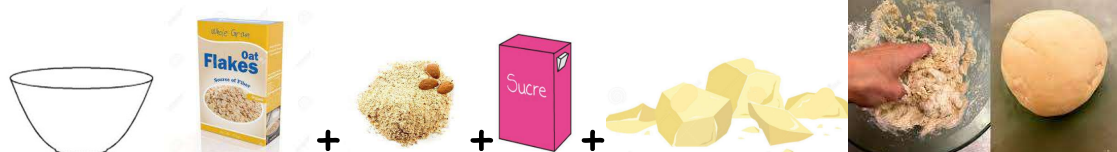
7) Une plaque chauffante 


8) Un bol 

9) Un verre 

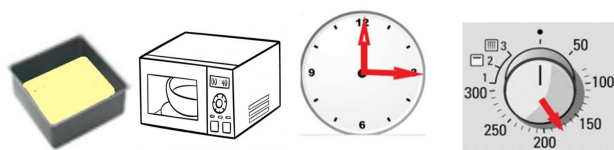
## Réalisation :

1) Mélanger avec la main dans le saladier les flocons d'avoines, la poudre d'amande, le sucre et le beurre coupé en morceaux pour former une pâte homogène, Travailler avec le bout des doigts



2) Prélevez-les 2/3 de cette pâte 

3) Mettre la pâte dans le moule carré en une couche uniforme. Mettre dans le four pendant 15 minutes à 180°



4) Laisser refroidir 

5) Equeuter les fraises les couper en morceaux 

6) Placer les fraises dans la casserole avec le zeste de citron, l'extrait de

vanille et le sirop d'érable



7) Faire bouillir pendant 10 minutes



8) Dans le bol mélanger le jus de citron et la maïzena



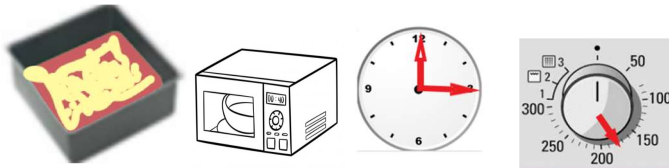
9) Verser le mélange dans la casserole hors du feu



Mélanger le tout pour que la compote ressemble à une confiture. Verser le tout sur la pâte déjà cuite



10) Emitter le restant de pâte sur le dessus du gâteau. Refaire cuire 20 minutes à 180°



11) Laisser refroidir. Partager le gâteau en petits carrés et déguster



12) Vous pouvez conserver ces petits gâteaux dans une boîte en fer

