



Gâteaux

Barres de polenta à la framboise façon crumble



1h50 20 min 40 min 50 min 489

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à crumble

100 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
90 g **Sucre semoule**
130 g **Farine**
130 g **Polenta**
1 c. à café **Levure chimique**
1 **Citron(s)**

Ingrédients pour la garniture

600 g **Framboise**
120 g **Sucre semoule**
2.5 c. à soupe **Maïzena**
3 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Zester la moitié du citron à l'aide d'un zesteur.
- 2 Mélanger le beurre mou, l'oeuf et le sucre à l'aide d'un batteur.
- 3 Ajouter la farine, la polenta, la levure chimique et le zeste de citron. Bien mélanger le tout.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Faire chauffer les framboises et le sucre dans une casserole.
- 2 Incorporer la Maïzena et l'eau, remuer jusqu'à épaississement à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 3

Préparation des barres

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th. 5).
- 2 Etaler la moitié de la pâte à crumble dans un plat de 22 x 17 cm.

- 3** Napper la pâte à crumble de la garniture à la framboise à l'aide d'une cuillère à café.
- 4** Emietter le reste de la pâte à crumble au dessus du mélange avec les doigts.
- 5** Enfourner pendant 30 minutes.
- 6** Retirer du four puis laisser refroidir.

Étape 4

Dressage

- 1** Couper en barres puis servir.