Gâteaux

Barres de polenta à la framboise façon crumble

1h50	20 min	40 min	50 min	489
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**

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.