

Crumble fraise - rhubarbe aux flocons d'avoine

Pour un plat à four moyen :

Pour la pâte :

- 40 g de farine
- 70 g de flocons d'avoine
- 30 g de sucre roux
- 25 à 30 g de margarine Plantafin

Pour la garniture :

- les 3/4 de la quantité de cette compote fraise - rhubarbe ([clic ici](#))
- 1 càc de Maïzena

Préparer la compote.

Diluer la Maïzena dans un fond d'eau et l'ajouter à la compote. Verser dans un plat à four.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant les ingrédients secs et en sablant avec la margarine. Saupoudrer sur la compote.

Cuie 30 min à 180°C-200°C.

