

Carrés aux fraises

Ingrédients :

1 1/3 tasse chapelure Graham
2 c. table sucre
1/3 tasse beurre fondu
2 tasses fraises tranchées
2/3 tasse sucre
3 c. table féculé de maïs délayé dans 3 c. table d'eau

crème fouettée vanillée et sucrée :

1 tasse de crème à 35% froide
3 c. à coupe de sucre à glacer
1 c. à thé de vanille

Fouetter la crème et la vanille jusqu'à ce que la crème fouettée devienne ferme.
Incorporer soigneusement le sucre à glacer à la crème.

Mêler la chapelure avec le sucre et le beurre; bien presser ce mélange dans un moule carré de 8 po. beurré. Cuire à 375 degré F. pendant 8 minutes et refroidir.

Mettre dans une casserole les fraises, le sucre et l'amidon

Cuire en brassant jusqu'à ce que le mélange soit très épais.

Laisser tiédir et étaler sur le mélange pressé dans le moule.

Réfrigérer.

Masquer de crème fouettée et réfrigérer de nouveau avant de servir le dessert coupé en carrés.

NOTE : On peut ne pas masquer de crème fouettée si on préfère.

BON APPÉTIT!

Fraisière Sylvie et Gilles Arsenault enr
1261, route 116 ouest, Acton Vale, Qué. J0H 1A0
450-549-4981
Site Internet : fraisiere.com