



# Sbriciolata à la fraise

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pers

Préparation | 30 min

Cuisson | 40 min

## INGRÉDIENTS

- 250 g de fraises
- 100 g de sucre
- 0.5 citron (jus)
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 70 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 500 g de ricotta
- 150 g de sucre

### Marmelade de fraise

Rincez et équeuter les fraises puis les essuyer délicatement.

Coupez-les en morceaux.

Dans une casserole, laisser mijoter 15 à 20 min env. sur feu doux les fraises avec 100 g de sucre et le jus de citron.

Réservez.

## Pâte à Sbriciolata

Faire fondre au micro-ondes le beurre. Réservez.

Dans un saladier, mettre la farine 300 g de farine\*, 1 sachet de levure chimique, 70 g de sucre, 1 pincée de sel et mélanger rapidement.

Faire un puits au centre et mettre le beurre fondu et l'œuf.

Mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte en grosse miette, un peu comme un crumble.

Verser 3/4 de la pâte dans un moule préalablement beurré et fariné.

A l'aide de vos doigts, étaler la pâte en remontant légèrement sur les bords.

## Dressage de la Sbriciolata

Dans un saladier versez la ricotta bien égouttée puis ajouter le sucre.

Mélanger à la maryse puis versez-la sur la pâte. Bien lissez.

Verser la marmelade de fraises sur la préparation à la ricotta.

Égalisez puis parsemer le restant de pâte sur le dessus en veillant à en mettre un peu partout.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 min.

A la sortie du four, laissez refroidir complètement la sbriciolata.

Les 💡 de Popotte :

\*Pour ma part, j'ai fais un mélange de farine, je suis partie sur 150 g de farine de blé et 150 g de farine de sarrasin.

\*Niveau conservation : un ou deux jours à température ambiante et trois jours au frais (mais elle va un peu ramollir).

\*Vous pouvez remplacer la farce à la ricotta par de la crème pâtissière.