



Epices & moi ...

## Carrés à la rhubarbe & aux fraises { Gingembre / cannelle }

### Ce qu'il faut :

{ Pour un moule rectangulaire de 25 x 33 cm }

#### La pâte :

- 85 g de compote de pomme non sucrée
- 75 g d'un avocat { à peu près la moitié d'un avocat }
- 100 g de farine d'épeautre semi-complète
- 80 g de farine de blé blanche
- 70 g de farine de châtaigne
- 50 g de poudre d'amande
- 2 càs de purée d'amande blanche
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 2 càs de sucre de canne
- 1/2 càc de [cannelle en poudre de Madagascar](#)
- 1/2 càc de [gingembre en poudre de Madagascar](#)
- 1 pincée de fleur de sel
- 2 à 3 càs d'eau tiède

#### Curd de rhubarbe / fraises :

- 280 g de rhubarbe coupées en petits tronçons d'1 cm
- 180 g de fraises équeutées et coupées en deux
- 1 càs de jus de citron frais
- 70 ml d'eau
- 30 g de sirop d'agave
- 3 oeufs
- 10 g de fécule de maïs
- 25 g de sucre de canne
- 1/2 càc de [cannelle en poudre de Madagascar](#)
- 1/2 càc de [gingembre en poudre de Madagascar](#)
- Sucre en poudre

### Ensuite, comment faire ?

- La pâte :
- Préchauffer le four à 180°C.
- Mixer ensemble la compote de pomme et le demi avocat en une purée.
- Dans le bol du robot, verser les farines, la poudre d'amande, la purée d'amande, la bicarbonate de soude, le sucre, la cannelle et le gingembre, et la fleur de sel.
- Ajouter le mélange pommes/avocat.
- Pétrir rapidement en versant l'eau tiède.
- Former une boule homogène et envelopper dans un film fraîcheur.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 20 minutes
- Mettre un papier sulfurisé dans le fond du moule rectangulaire ou carré.
- Etaler avec un rouleau à pâtisserie la pâte sur un plan fariné.
- Si la pâte est un peu trop collante, ajouter un peu de farine de blé.
- La rouler sur le rouleau et la déposer dans le fond du moule.
- Adapter la pâte au moule avec les doigts afin qu'elle soit bien répartie sur tout le fond du moule.
- Enfourner pendant 12 à 18 minutes jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.
- Le curd rhubarbe/fraises :
- Dans une casserole, verser les fruits, le jus de citron, le sirop d'Agave et l'eau. Cuire à feu vif pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce que les fruits soient complètement fondus.
- Réduire en une purée.
- Dans un bol, fouetter les oeufs, la fécule de maïs, le sucre de canne, la cannelle et le gingembre en poudre jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- Incorporer le mélange à base d'oeufs sur la purée des fruits tout en continuant de fouetter.
- Verser le curd sur la pâte et enfourner pendant 15 à 20 minutes.
- Laisser tiédir avant de démouler et de découper en carrés.
- Déauster tiède ou froid et saupoudrer de sucre en poudre selon les goûts