



CROUSTADE AUX POMMES

INGREDIENTS

- 375 ml (1 ½ tasse) de gruau
- 190 ml (¾ tasse) de farine
- 190 ml (¾ tasse) de cassonade
- 190 ml (¾ tasse) de beurre
- 125 ml (½ tasse) de sirop d'érable ou 125 ml (½ tasse) de sucre
- 30 ml (2 c. à table) de fécule de maïs
- 2,5 ml (½ c. à thé) de cannelle
- 8 pommes (Pommes Cortland ou McIntosh)

PRÉPARATION

- 1. Peler et trancher les pommes pour garnir généreusement un moule carré de 45 cm (9 po).***
- 2. Mélanger le sucre ou le sirop d'érable avec la fécule de maïs et la cannelle. Ajouter sur les pommes et mélanger délicatement.***
- 3. Dans un bol, mélanger le gruau, la farine, la cassonade et le beurre jusqu'à consistance granuleuse.***
- 4. Saupoudrer le mélange de gruau sur les pommes.***
- 5. Cuire au four à 350 °F, 35 minutes.***

