

6  
PORTIONS



La Table des Chefs



# Croustade aux pommes

## Ingrédients

### GARNITURE

- 👑 6 pommes Cortland (ou une autre variété)
- 🏠 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue\*

### CROUSTILLANT

- 👑 ½ tasse (180 ml ou 114 g) de beurre non salé, ramolli
- 👑 ½ tasse (180 ml ou 90 g) de cassonade
- 👑 ½ tasse (125 ml ou 60 g) de farine tout usage
- 👑 1 ½ tasse (375 ml ou 135 g) de flocons d'avoine à cuisson rapide

## TU AURAS BESOIN DE

- ★ bol (grand)
- ★ couteau d'office
- ★ cuillère en bois
- ★ économe
- ★ ensemble de cuillères à mesurer
- ★ ensemble de tasses à mesurer
- ★ moule carré (ou rond 9x9) allant au four
- ★ planche à découper

## Méthode

- 1 Préchauffer le four à 375 °F.

### GARNITURE

- 2 Peler et couper les pommes en quartiers.
- 3 Mélanger les pommes et la cannelle dans un moule carré allant au four. Réserver.

### CROUSTILLANT

- 4 Mélanger le beurre et la cassonade dans un grand bol.
- 5 Ajouter la farine et les flocons d'avoine et mélanger avec les doigts tout en laissant le mélange granuleux.
- 6 Verser ce mélange sur les pommes sans l'aplatir.
- 7 Cuire pendant environ 30 à 35 minutes. La croustade est cuite lorsque tu piques une pomme avec une fourchette et que tu ne sens plus de résistance.
- 8 Laisser refroidir avant de servir.

## ALTERNATIVES SUGGÉRÉES

- \*CANNELLE → épice de ton choix: (muscade, cardamome, gingembre, etc.)  
POMME → poires, petits fruits ou autres fruits au choix