



La Table des Chefs

Croustade aux pommes et sirop d'érable



Préparation: 30 min



Cuisson: 1h min



Portions: 6

Ingrédients

8 pommes du Québec, pelées, évidées et coupées en quartiers

½ tasse (125 ml) de sirop d'érable

1 oeuf

2 c. à soupe (30 ml) de farine non blanchie

1 tasse (250 ml) de yogourt nature

¾ tasse (180 ml) de cassonade

1 tasse (250 ml) de beurre non salé ramolli

2 tasses (500 ml) d'avoine

¾ tasse (180 ml) de farine non blanchie

Merci !

Méthode

- 1- Préchauffer le four à 375 F
- 2- Cuire à feu moyen les morceaux de pomme avec le sirop d'érable pendant 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'un caramel léger se forme. Transférer dans un plat de cuisson.
- 3- Dans un bol, fouetter ensemble l'oeuf et la farine. Ajouter le yogourt en fouettant. Si le mélange est très épais (dépendamment du type de yogourt utilisé), délayer avec un peu de lait.
- 4- Verser sur les pommes et mélanger doucement.
- 5- Enfourner pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'un flan commence à se former.
- 6- Dans un bol, mélanger à la main le beurre et la cassonade. Ajouter la farine et les flocons d'avoine, puis mélanger avec une cuillère de bois. Répartir ce mélange sur le flan de pommes.
- 7- Cuire au four pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que la croustade soit dorée.
- 8- Laisser refroidir avant de servir.

tableedeschefs.org

