

CROUSTADE aux pommes



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 30 minutes

Instructions

PRÉPARATION 1:

Dans un bol, mélanger ensemble tous les ingrédients no 1, sauf la margarine. Défaire la margarine en crème et l'incorporer aux ingrédients secs.

PRÉPARATION 2:

Préchauffer le four à 375F.

3:

Graisser légèrement un plat allant au four.

4:

Couper les pommes en petits morceaux et les mélanger au jus de citron et au sucre de canne.

5:

Déposer dans un plat.

6:

Étendre la préparation 1 sur les pommes.

7:

Cuire au four, pendant environ 30 minutes.

Ingrédients no 1

3/4 tasse

Farine de blé à pâtisserie

1 tasse

Flocons d'avoine

1/4 tasse

Sucre de canne

1/2 cuillère à thé

Cannelle

1/4 cuillère à thé

Muscade

1/2 tasse

Margarine (Earth Balance)

GARNITURE

7

Pommes pelées

1/4 tasse

Sucre de canne

1 cuillère table

Jus de citron