



# CROUSTADE bleuets, sarrasin, pacanes

De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 15 minutes

## Instructions

**1:**

Verser les bleuets dans un plat de 8 pouces de diamètre et de 3-1/2 pouces de profondeur ou l'équivalent.

**2:**

Dans un bol, mélanger les autres ingrédients.

**3:**

Verser le mélange sur les bleuets et presser légèrement.

**4:**

Cuire au four à 350F pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus de la croustade prenne une couleur dorée.

## Ingrédients

**4 tasses**

Bleuets

**3/4 tasse**

Flocons de sarrasin

**1/2 tasse**

Pacanes hachées

**3 cuillères à table**

Sucanat ou de sucre brut

**3 cuillères à table**

Huile canola biologique

**1/4 tasse**

Farine de blé intégrale ou farine de riz brun

**1 pincée**

Sel