



Croustade aux pommes et caramel salé

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6-7 tasses (approximativement 7-8 pommes moyennes) de pommes, épluchées, cœur retiré, coupées en tranches
- ½ tasse (125 ml) de sirop d'érable
- ¾ tasse (190 ml) de beurre ramolli
- ¾ tasse (190 ml) de flocon d'avoine
- ¾ tasse (190 ml) de farine
- ¾ tasse (190 ml) de cassonade
- 1 pincée de sel
- [Caramel salé maison](#) ou du commerce au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Déposer les pommes dans le fond d'un plat 8 pouces par 8 pouces allant au four.
3. Arroser avec le sirop d'érable.
4. Dans un bol, mélanger le beurre, les flocons d'avoine, la farine, la cassonade et le sel.
5. Déposer le mélange sur les pommes.
6. Enfournez au centre du four pendant 35 minutes.
7. Nappez de caramel salé. Servir chaud avec de la crème glacée à la vanille.