

Temps de cuisson : 35 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Croustade aux pommes à l'érable

Ingrédients :

- 6-7 pommes pelées, tranchées et le coeur enlevé
- 2/3 tasse de sirop d'érable
- 3/4 tasse de farine
- 3/4 tasse de gruau
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de beurre
- Une pincée de sel

Marche à suivre :

1. Mettre les pommes dans le fond d'un plat de pyrex de 8 pouces et couvrir de sirop d'érable.
2. Mélanger tous les autres ingrédients ensemble pour que ça devienne comme une chapelure.
3. Mettre le mélange sur les pommes.
4. Enfourner à 375 F pendant 35 minutes environ.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2010/10/croustade-aux-pommes-lerable.html>