

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps de préparation : 6 minutes

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Croustade aux prunes et framboises

Ingrédients : (on multiplie la quantité par le nombre de portions désirées) :

- 1/2 tasse de prunes pelées et coupées en quartier
- 1/2 tasse de framboises (j'ai pris des surgelées)
- 2 c. à thé de farine de blé entier
- 3 c. à soupe de flocons d'avoine
- 2 c. à thé de cassonade
- 1 c. à soupe de graines de lin moulues (facultatif)
- 2 c. à soupe de beurre fondu

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Verser les fruits dans le fond d'un moule ou de petits ramequins.
3. Dans un bol, mélanger tous les autres ingrédients et lier avec le beurre.
4. Répartir la préparation sur les fruits et cuire de 20 à 30 minutes.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2012/03/croustade-aux-prunes-et-framboises.html>