

Temps de cuisson : 35 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 6-8



Croustade aux pommes et caramel salé

Ingrédients :

- 6-7 tasses (approximativement 7-8 pommes moyennes) de pommes, épluchées, cœur retiré, coupées en tranches
- ½ (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

Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/09/croustade-aux-pommes-caramel-sale.html>