

Croustade classique aux pommes et au sirop d'érable



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

Portions : 6

INGRÉDIENTS:

6 Pommes pelées, coupées en tranches fines

1/3 tasse Sirop d'érable

1/3 tasse Farine

1/2 tasse Flocons d'avoine

1/2 tasse Cassonade

¼ c. à thé Sel

1/2 tasse Beurre

PRÉPARATION:

1. **Préchauffer** le four à 375 °F (190°C).
2. **Placer** les pommes au fond d'un plat carré (20 cm) allant au four.
3. **Verser** le sirop d'érable sur les pommes.
4. **Dans un grand bol**, mélanger la farine, les flocons d'avoine, la cassonade, le sel et le beurre. Le mélange devrait avoir une consistance de chapelure.
5. **Déposer** ce mélange sur les pommes, en vous assurant de bien couvrir toute la surface.
6. **Cuire** au four 35 minutes.