

Croustillant aux pommes, érable et noix

Bedon Gourmand

Ingrédients

GARNITURE AUX POMMES

- 8 tasses de pommes pelées, tranchées (environ 4 grosses)
- 1/4 tasse (50 ml) de sirop d'érable
- 1/4 tasse (50 ml) de farine tout usage original Robin Hood
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue

CROUSTILLANT

- 1 1/4 tasse (375 ml) de gruau Robin Hood
- 1/4 tasse (50 ml) de farine tout usage original Robin Hood
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1 tasse (250 ml) de noix, hachées
- 1/4 tasse (50 ml) de sirop d'érable
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre, coupé en petits morceaux

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Combiner les ingrédients de la garniture et la verser dans un moule carré de 8 po, graissé.
3. Combiner les ingrédients du croustillant et saupoudrer sur le mélange de pommes. Faire cuire au four préchauffé de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les pommes fassent des bulles. Servir chaud.

Congélation : non recommandée

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 55 à 60 minutes

Portions: 8