

La meilleure croustade aux pommes de 5/15

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 8 pommes Cortland
- 1/3 tasse de beurre
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1/3 tasse de lait concentré sucré

POUR LE CRUMBLE

- 3/4 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 3/4 tasse de gros flocons d'avoine
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/3 tasse de beurre ramolli
- 1/4 tasse de flocons d'érable
- 1/4 tasse de farine
- 1/2 c. à thé de cannelle

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F (180C)
2. Peler les pommes, puis retirer leur coeur. Couper les pommes en quartiers.
3. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen. Cuire les quartiers de pomme avec le jus de citron de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. Ajouter le sirop d'érable et le lait concentré, puis porter à ébullition. Laisser mijoter de 2 à 3 minutes à feu doux en remuant.
5. Répartir la préparation aux pommes dans un plat de cuisson carré de 8 po.
6. Dans un bol, mélanger les ingrédients du crumble jusqu'à l'obtention d'une préparation granuleuse. Couvrir les pommes de crumble.
7. Cuire au four de 35 à 40 minutes.

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 41 minutes

Portions: 8

Source: Magazine 5/15 Volume 9 Numéro 5 (Octobre 2018)