

## **Croustade aux pommes à l'érable** (Le palais gourmand)

6 pommes pelées et tranchées  
2/3 de tasse de sirop d'érable  
3/4 tasse de farine  
3/4 tasse de gruau (flocons d'avoine)  
1/2 tasse de cassonade  
Sel  
1/2 tasse de beurre ou margarine

Disposer les pommes dans un plat de 8 pouces (20 cm) carré, allant au four. Verser le sirop d'érable sur les pommes. Mélanger la farine, le gruau, la cassonade, le sel et le beurre jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une chapelure. Saupoudrer les pommes de ce mélange. Cuire au four 35 minutes à 375°F (190°C). Ne pas couvrir.