

## **Croustade à la rhubarbe, aux pommes et au miel**

- 4 tasses de rhubarbe, coupée en morceaux de 1 po
- 4 pommes McIntosh, coupées en cubes de 1 po
- 1 tasse de miel
- 1/4 tasse de crème 15% à cuisson
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses de gros flocons d'avoine
- 1 tasse de cassonade
- 1/4 tasse de farine tout usage non blanchie
- 1/3 tasse de beurre froid, coupé en dés

Préchauffer le four à 350 F.

Dans un plat en pyrex 9 x 13 beurré, déposer la rhubarbe et les pommes uniformément. Arroser avec le miel et la crème pour couvrir uniformément les fruits. Mélanger délicatement.

Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la vanille, la cassonade et la farine. Ajouter le beurre et à l'aide d'un coupe-pâte, bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une chapelure grossière.

Répartir sur le mélange de fruits.

Cuire dans le bas du four, pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient cuits et que la croustade soit bien dorée. Servir froide, chaude ou tiède et accompagner de crème glacée à la vanille, si désiré.

(Source: Kat - Douceurs au palais)