

Croustade aux prunes Mont-Royal

Ingrédients

1 quinzaine de prunes Mont-Royal

2 pommes

1 à 2 c. à tab de mini tapioca

1/4 t. de beurre

3/4 t. de farine d'avoine

1/3 t. de farine tout usage

2/3 t. cassonade

cannelle au goût

Préparation

- Préchauffer le four à 350°F.
- Peler et trancher les prunes; peler et couper les pommes en petits dés.
- Mettre ensemble les prunes et les pommes, ajouter le tapioca et tout mélanger.
- Déposer les fruits dans le fond d'un plat de type CorningWare de 8 x 8po (~ 20 x 20 cm); le mélange de fruits devrait couvrir la surface sur une épaisseur d'au moins 1½ po (~ 4 cm), si ce n'est pas le cas, rajouter des prunes tranchées. Réserver.
- Dans un autre bol, couper le beurre dans le mélange de farine, de cassonade et de cannelle afin d'obtenir un mélange léger et homogène.
- Étendre le mélange de farine sur les fruits, presser légèrement à l'aide d'une fourchette et mettre au four pour 30 minutes.
- Laisser au moins tiédir avant de servir.



Catégorie : Recettes modifiées
www.aucoeurdunevie.blogspot.com