

Croustade aux pommes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Temps extra : 5 minutes

Total : 1h20 minutes

Ingrédients

10 tasses de pommes, pelées, coeur retiré, coupées en tranches

1 tasse de sucre

1 c. à soupe de farine tout usage

1 c. à thé de cannelle moulue

1/2 tasse d'eau

1 tasse de flocons d'avoine cuisson rapide

1 tasse de farine tout usage

1 tasse de cassonade, tassée

1/4 c. à thé de poudre à pâte

1/4 c. à thé de bicarbonate de soude

1/2 tasse de beurre, fondu

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C).
2. Déposer les tranches de pommes dans un plat 9 x 13 pouces, allant au four.
Mélanger le sucre, 1 c. à soupe de farine et la cannelle; saupoudrer sur les pommes.
Verser l'eau sur les pommes.
3. Mélanger les flocons d'avoine, 1 tasse de farine, la cassonade, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le beurre fondu. Saupoudrer les pommes de ce mélange.
4. Cuire au four à 350°F (175°C) pendant 45 minutes.