

Croustade aux pommes et aux canneberges

Ingrédients garniture aux fruits :

6 à 8 pommes pelées et coupées en tranches
1 tasse de canneberges fraîches ou de canneberges congelées et décongelées
1/3 tasse de cassonade
2 c. à table de farine
1 c. à thé de cannelle moulue

Ingrédients garniture croustillante :

¾ tasse de farine
¾ tasse de cassonade
¾ tasse de flocons d'avoine
½ tasse d'huile de tournesol ou de canola

Préchauffer le four à 350° F.

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la garniture aux fruits (pommes, canneberges, farine, cassonade et cannelle). Étendre la garniture aux pommes dans un plat en verre allant au four de 8 po de côté, graissé.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la cassonade et les flocons d'avoine. Ajouter l'huile et bien mélanger afin que la préparation ait l'apparence d'une chapelure grossière. Étendre sur la garniture aux fruits en pressant un peu avec les mains.

Cuire au centre du four environ 1 heure ou jusqu'à ce que la garniture à l'avoine soit bien dorée et que la garniture aux fruits bouillonne.

Se déguste chaud ou à la température ambiante.