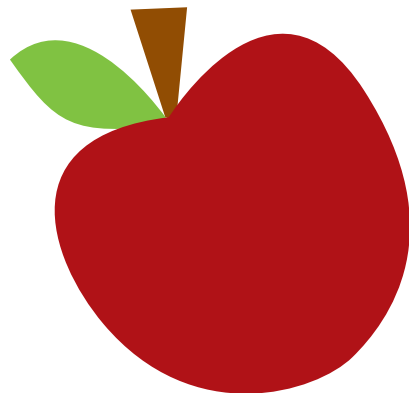


Croustade aux pommes

Quantité	Ingrédients
1	pomme coupées en petits cubes
2 c. à soupe (30 ml)	flocons d'avoine
1 c. à soupe (15 ml)	cassonade
1/8 c. à thé	cannelle (facultatif)



Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Laver l'extérieur de la pomme.
3. Enlever la pelure de la pomme à l'aide d'un économiseur (facultatif).
4. Couper la pomme en petits cubes.
5. Déposer les petits morceaux de pommes dans un petite assiette d'aluminium.
6. Ajouter l'avoine, la cassonade, la cannelle et bien mélanger à l'aide d'une cuillère.
7. Cuire la croustade au four à 350°F environ 35 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendre.
8. Déguster tiède ou à la température ambiante!



Amuse-toi, sois créatif!

Reprenre la recette en utilisant une différente variété de pomme!

