

Croustade aux bleuets et aux pommes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 50 minutes

Portion: 8

Ingrédients:

- 1 tasse d'avoine à l'ancienne
- 1/2 tasse de farine
- 1/2 tasse de sucre, divisé
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1/4 de tasse de beurre en morceaux
- 2 1/2 de tasse de bleuets congelés ou frais
- 4 tasses de pommes pelées et coupées en dés

1. Préchauffer le four à 375° F. Graisser légèrement un plat de cuisson de 2 litres.
2. Pour la garniture: dans un bol moyen, combiner l'avoine, la moitié de la farine, la moitié du sucre et la cannelle.
3. Ajouter le beurre et sabler en frottant les mains dans la farine jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse.
4. Dans un grand bol, combiner les bleuets et les pommes avec le reste du sucre (1/4 de tasse) et de la farine (1/4 de tasse).
5. Verser le mélange de bleuets et de pommes dans le plat de cuisson préparé. Parsemer la garniture également sur les fruits.
6. Faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que la garniture soit dorée, environ 50 minutes.
7. Servir chaud, avec de la crème glacée à la vanille ou du lait ou de la crème 35%.

Tous droits réservés

