

## La cuisine et nos passions 8

**Recette:** Croustade aux pommes  
**Portion:**

**Nom:**

**Ingrédients:**

Garniture:

- 3 pommes, pelées et tranchées
- 15 ml de sucre granulé
- 15 ml de l'eau
- 5 ml de jus de citron frais

Croustillant:

- 60 ml de farine tout usage
- 125 ml de flocons d'avoine à cuisson rapide
- pincée de sel
- 2 ml de cannelle
- 30 ml de sucre brun
- 60 mL beurre (fondu)

**Conversions:**

**Équipement:**



**Préparation:**

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Épluchez, coupez les pommes en tranches et déposez les dans une cocotte.
3. Dans un petit bol, fouettez ensemble l'eau, le sucre granulé et le jus de citron.
4. Versez tout sur le mélange de pommes.
5. Dans un bol de taille moyenne, mélanger les ingrédients secs.
6. Ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à une consistance grumeleuse.
7. Étaler sur le dessus du mélange de pomme.
8. Cuire au four pendant 30-35 minutes.

Les responsabilités	Nom
La personne qui cherche les ingrédients	
Le plongeur	
Le sécheur	
L'agent de ménage	
Tâche spéciale	
Autre	