



La croustade est un grand classique. Pour augmenter sa valeur nutritionnelle en fibres alimentaires et en calcium, on peut remplacer les pommes par 250 ml de bleuets et 750 ml de rhubarbe.

Croustade aux pommes

FAMILIAL (16 portions)		GROUPE (80 enfants)
1 l (4 tasses)	De pommes lavées, pelées et râpées grossièrement au robot culinaire ou tranchées au couteau	80 à 100 unités
50 ml (1/4 tasse)	De jus de pomme	Suffisamment pour empêcher les pommes de brunir
GARNITURE CROQUANTE		
250 ml (1 tasse)	De flocons d'avoine	1 l
75 ml (1/3 tasse)	De farine	1 l
125 ml (1/2 tasse)	De cassonade ou de sucre de canne	500 ml
75 ml (1/3 tasse)	D'huile végétale	500 ml

1. Préchauffer le four à 190°C (375°F).
2. Placer les pommes dans un moule carré de 22 cm (9 po). Arroser du jus de pomme.

GARNITURE CROQUANTE

3. Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine et la cassonade. Ajouter l'huile.
4. Bien mélanger et étaler sur la garniture aux pommes.
5. Cuire au four pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la garniture aux fruits bouillonne et que le dessus soit doré.