THE J.M. SMUCKER Co

Croustade de poires et canneberges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	55 mins	10	N/A

Ingredients

- **Garniture croquante:**
- 2 tasses de gruau Robin Hood®

  Gruau rapide Robin Hood®
- 3/4 tasses de sucre turbiné naturel
- 1/2 tasse de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®
- 1/2 tasse de pacanes hachées (facultatif)
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de beurre, fondu
- **Garniture:**
- 3/4 tasse d’édulcorant en sac pour cuisinier
- 2 c. à table de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de sel
- 4 lb de poires mûres, pelées, évidées et coupées en cubes de 1 po (2,5 cm) (environ 6 tasses/1,5 L)
- 1 tasse de canneberges fraîches ou surgelées
- 1 tasse de canneberges séchées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Step 3:

Combiner les ingrédients de la garniture dans un bol moyen. Réserver.

Step 5:

mélanger l’édulcorant, la farine, la cannelle et le sel dans un grand bol. Ajouter les poires et les canneberges au mélange d’édulcorant. Bien remuer pour enrober les fruits. Verser dans un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm). Saupoudrer de la garniture croquante réservée.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 50 à 55 minutes jusqu’à ce que le dessus soit bien doré et que les fruits fassent des bulles. Servir chaud ou à la température ambiante.

Images

