



THE J.M. SMUCKER Co

Croustillant aux fruits du verger et petits fruits

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 45 mins 8 N/A

Ingredients

- **Dessus:**

- 2 tasses (500 mL) de gruau Robin Hood®

Gruau rapide Robin Hood®

- 3/4 tasse (175 mL) de sucre turbiné naturel
- 1/2 tasse (125 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de pacanes hachées, facultatif
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre, fondu

- **Garniture:**

- 3/4 tasse (175 mL) de sucre turbiné naturel
- 2 c. à table (10 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 4 lb (2 kg) de poires, pêches, ou nectarines mûres ou de pommes pelées, évidées/dénoyautées et coupées en cubes de 1/2 po (1,3 cm) (environ 3 tasses/750 ml)
- 2 tasses (500 mL) de petits fruits assortis (fraises tranchées, bleuets, framboises, mûres ou toute combinaison)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Déposer huit ramequins de 1 tasse (250 ml) allant au four sur une plaque à pâtisserie.

Step 3:

Combiner les ingrédients pour le dessus dans un petit bol. Réserver.

Step 5:

Mélanger le sucre, la farine, la cannelle et le sel dans un grand bol. Ajouter tous les fruits au mélange de sucre. Remuer pour enrober les fruits. Mettre le mélange de fruits dans les ramequins. Saupoudrer du mélange pour le dessus.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé, 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et que les fruits fassent des bulles. Servir chaud ou à la température ambiante.

Images

