



THE J.M. SMUCKER Co

Croustillant aux pommes et aux petits fruits

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 1 hr 12 N/A

Ingredients

- **Garniture:**

- 1 1/2 tasses (375 mL) de gruau Robin Hood®

Gruau rapide Robin Hood®

- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage original Robin Hood

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 3 c. à table (45 mL) de sucre granulé
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle moulue
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre coupé en morceaux

- **Garniture intérieure:**

- 4 pommes pelées, évidées et tranchées (environ 5 tasses/1 1 L)
- 2 tasses (500 mL) de petits fruits frais ou congelés (comme des framboises, des bleuets et des fraises)
- 3/4 tasse (375 mL) de sucre granulé
- 1/4 tasse (50 mL) de jus de citron
- 1 c. à table (15 mL) de zeste de citron râpé
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé (1 mL) de muscade moulue

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Enduire d'un corps gras un plat à cuisson de 9 x 9 po (2,5 l).

Step 3:

Mélanger le gruau, la farine, le sucre et la cannelle dans un grand bol. Incorporer le beurre à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou de 2 couteaux jusqu'à ce que le mélange soit friable. Réserver.

Step 5:

Mélanger tous les ingrédients de la garniture dans un grand bol. Remuer le tout jusqu'à consistance homogène. Déposer ce mélange dans le plat à cuisson apprêté.

Step 6:

Parsemer le mélange croustillant sur les fruits.

Step 7:

Cuire au four préchauffé pendant 60 minutes ou jusqu'à ce que le croustillant soit légèrement doré et que la garniture de fruits bouillonne. Servir chaud, à température ambiante ou froid. Délicieux avec une boule de crème glacée.

Images

