THE J.M. SMUCKER Co

Croustillant aux pommes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	40 mins	6	N/A

Ingredients

- **Croustillant:**
- 1/2 tasse (125 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 3/4 tasse (175 mL) de gruau Robin Hood®

  Gruau rapide Robin Hood®

- 1/2 tasse(125 mL) de cassonade tassée
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
- 1/3 tasse (75 mL) de shortening tout végétal
- **Fruits:**
- 6 tasses (1.5 L) de pommes tranchées
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre granulé
- 2 c. à table (30 mL) d’eau
- 1 c. à table (15 mL) de jus de citron

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Step 3:

Mélanger la farine, le gruau, la cassonade et la cannelle dans un bol moyen. 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:

Disposer les tranches de pommes dans un plat à cuisson carré de 9 po (23 cm) ou une casserole de 1 1/2 pinte (1,5 l) enduits d'un corps gras. Verser en pluie le sucre, l'eau et le jus de citron.

Step 6:

Parsemer le croustillant uniformément sur les fruits.

Step 7:

Cuire au four préchauffé pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que la garniture soit croquante.

Images

