



THE J.M. SMUCKER Co

Fabuleux croustillant aux fruits d'automne

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 40 mins 4 N/A

Ingredients

- **Fruits:**
- 3 tasses (750 mL) de pommes pelées et tranchées
- 2 tasses (500 mL) de poires pelées et tranchées
- 1 1/2 tasses (375 mL) de canneberges fraîches ou décongelées
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/3 tasse (75 mL) miel
- **Garniture:**
- 1/2 tasse (125 mL) de gruau Robin Hood

Gruau rapide Robin Hood®

- 1/3 tasse (75 mL) natural turbinado sugar
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Enduire d'un corps gras un plat de cuisson carré de 8 po (2 l).

Step 2:

Mêler tous les ingrédients du mélange de fruits. Bien mélanger et étendre le tout dans le plat de cuisson.

Step 3:

Mélanger les flocons d'avoine, le sucre, la farine et la cannelle pour la garniture. Incorporer le beurre avec un mélangeur à pâtisserie jusqu'à obtention d'une texture grumeleuse. En parsemer les fruits.

Step 4:

Cuire au four préchauffé pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Servir chaud ou à température ambiante.

Images



