Carré aux pommes

Ingrédients

Croustillant à l'avoine

- [ ] 310 ml (1 ¼ tasse) de flocons d’avoine à cuisson rapide
- [ ] 250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
- [ ] 125 ml (½ tasse) de cassonade
- [ ] 125 ml (½ tasse) de beurre non salé, fondu
- [ ] 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d’érable

Garniture aux pommes

- [ ] 125 ml (½ tasse) de cassonade
- [ ] 45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs
- [ ] 2,5 ml (½ c. à thé) de cannelle moulue
- [ ] 500 ml (2 tasses) de compote de pommes non sucrée

Préparation

- [ ]

Place la grille au centre du four. Préchauffe le four à 190 °C (375 °F). Beurre un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po) et tapisse-le d’une bande de papier parchemin en la laissant dépasser de chaque côté.

Croustillant à l'avoine

- [ ] Dans un bol, mélange les flocons d’avoine, la farine et la cassonade. Ajoute le beurre et le sirop d’érable. Mélange bien avec une cuillère de bois. Mets le bol de côté.

Garniture aux pommes

- [ ] Dans une petite casserole, mélange la cassonade, la fécule et la cannelle. Ajoute la compote de pommes et porte à ébullition en remuant à l’aide d’un fouet. Mets la casserole

de côté.

☐ Étale la moitié du croustillant dans le plat et presse légèrement. Répartis la garniture aux pommes sur le croustillant. Parsème délicatement le reste du croustillant.

☐ Mets le plat dans le four et fais cuire environ 45 minutes ou jusqu’à ce que le croustillant soit doré. Tu peux le servir tiède ou froid. Coupe en carrés. Délicieux avec une boule de crème glacée à la vanille

---

Revision #2
Created 2024-05-08 02:47:30 UTC by ChefErable05
Updated 2024-05-08 02:55:12 UTC by ChefErable05