

Recette parfaite
pour la cuisine collective

Croustade aux pommes



Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Portions de la recette de base : 4
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Aliment	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Pommes, pelées	7		
Cassonade	85 ml (1/3 tasse)		
Cannelle moulue	2 ml (½ c. à thé)		
Farine tout usage	190 ml (¾ tasse)		
Flocons d'avoine à cuisson rapide	250 ml (1 tasse)		
Cassonade	125 ml (½ tasse)		
Cannelle	2 ml (2 c. à thé)		
Beurre, ramolli	125 ml (½ tasse)		

Préparation

- Préchauffer le four à 375 °F
- Couper les pommes en dés, puis les déposer dans un bol. Ajouter la cassonade (1/3 de tasse) et la cannelle et remuer. Déposer dans un plat beurré allant au four.
- Dans un bol, mélanger ensemble la farine, l'avoine, la cassonade et la cannelle.
- Incorporer le beurre et défaire avec les doigts.
- Étendre sur les pommes et mettre au four pour 30 minutes ou jusqu'à ce que la croustade soit dorée et la garniture de pommes soit bouillonnante.

Source : Zeste