THE J.M. SMUCKER Co

Croustillant aux pommes et petits fruits

De délicieuses pommes garnies de cannelle recouvertes d'une couche d'avoine croquante, un des desserts préférés des Canadiens. Vos papilles n'en auront jamais assez!

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	1 hr	12	N/A

Ingredients

- **Croustillant :**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 3 c. à table (45 mL) de l'Édulcorant sans calories Splenda® en granulés
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre froid, coupé en morceaux
- **Garniture :**
- 4 pommes, pelées, étrognées et tranchées (environ 5 tasses/1,1 L)
- 2 tasses (500 mL) de petits fruits frais ou surgelés (comme des framboises, des bleuets et des fraises)
- 3/4 tasse (175 mL) de l'Édulcorant sans calories Splenda en granulés
- 1/4 tasse (50 mL) de jus de citron
- 1 c. à table (15 mL) de zeste de citron
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle
- 1/4 c. à thé (1 mL) de muscade

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC). Graisser un moule à pâtisserie carré de 9 po (2,5 L).

Step 2:

Croustillant : dans un grand bol, combiner le gruau, la farine, l'édulcorant et la cannelle. Incorporer le beurre en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de 2 couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Réserver.

Step 3:

Garniture : dans un grand bol, combiner tous les ingrédients de la garniture. Bien remuer. Verser le mélange dans le moule préparé.

Step 4:

Parsemer le croustillant réservé sur le mélange de fruits.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les fruits fassent des bulles. Servir chaud, à la température ambiante ou froid. Délicieux avec une boule de crème glacée.

Pour des portions individuelles, faire cuire dans des petits moules ou des ramequins pendant 45 à 50 minutes.

Images

