

CROUSTADE AUX POMMES CLASSIQUE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ce classique automnal regorge de saveur! Cette décadente gâterie aux pommes légèrement épicées et garnie d'avoine croquante est délicieuse servie avec de la crème glacée et un filet de sauce au caramel.

Ingrédients

Pour le mélange de pommes :

- 6 à 7 pommes, pelées, épépinées et coupées en dés
- Jus d'un demi-citron
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1 c. à table (15 ml) de fécule de maïs
- 2 c. à table (30 ml) de miel

Pour la garniture :

- 1 ½ tasse (375 ml) de gros flocons d'avoine
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage
- ½ tasse (125 ml) de cassonade
- ½ tasse (125 ml) de beurre non salé, froid et coupé en dés



CROUSTADE AUX POMMES CLASSIQUE | 2

- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire une assiette à tarte ronde ou carrée de 9,5 po (24 cm) d'enduit à cuisson.
2. Préparer le mélange de pommes. Dans un bol moyen, combiner les pommes, le jus de citron, la cannelle moulue, la fécule de maïs et le miel. Remuer pour combiner, puis transférer dans l'assiette à tarte.
3. Préparer la garniture. Dans un grand bol, mélanger les gros flocons d'avoine, la farine, la cassonade, le sel et le beurre froid.
4. À l'aide d'un malaxeur à pâtisserie ou des doigts, couper le beurre au mélange jusqu'à ce qu'il ressemble à une chapelure grossière.
5. Saupoudrer la garniture d'avoine uniformément sur le mélange de pommes.
6. Cuire de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré et que les fruits bouillonnent.
7. Servir chaud ou à température ambiante, avec une boule de crème glacée (si désiré).

Remarque : La croustade se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à trois jours.