

Croustade aux Pommes

Ingrédients:

4 tasses pommes, épépinées, pelées et tranchées
horizontalement
1/3 tasse sucre
2 c. à thé jus de citron
1 tasse sucre brun compacté
2/3 tasse flocons d'avoine à cuisson rapide
1/3 tasse farine tout usage
1/3 tasse beurre non sucré
1 pincée sel et cannelle

Préparation:

Placer les tranches de pommes dans un plât à tarte, saupoudrer de sucre et de cannelle. Crêmer le beurre et le sucre brun, ajouter farine, flocons d'avoine et sel, mélanger. Verser le mélange sur les pommes. Cuire dans un four à 375°F pour environ 40 minutes.