

Croustade aux Pommes [micro-ondes]

Ingrédients:

6 tasses de pommes pelées et coupées en morceaux

1 tasse de cassonade tassée

1/2 tasse de farine tout usage

1/3 tasse de farine d'avoine instantanée

1/4 tasse de beurre ramolli

1/2 c. à thé de cannelle

Plat carré en verre de 8 pouces



Préparation

1. Mettre les morceaux de pommes et 1/3 tasse de cassonade dans le plat carré.
2. Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un coupe-pâte jusqu'à ce que le mélange devienne grumeleux.
3. Répartir ce mélange sur les pommes.
4. Faire cuire à puissance maximale [100%] 9 à 12 minutes.
5. Laisser reposer 3 ou 4 minutes avant de servir.
6. Si l'on préfère une texture plus croustillante, faire griller quelques minutes dans le four traditionnel.