



Croustade aux pommes

Portions: 6

6 tasses de pommes parées, tranchées
1 c. à table de jus de citron
1/3 de tasse de farine tout usage tamisée
2/3 de tasse de gruau
1 tasse de cassonade
1/3 de tasse de beurre

Disposer les pommes dans un plat à four beurré; y ajouter le jus de citron.

Mélanger farine, gruau et sucre; y couper le beurre en une chapelure grossière.

Déposer sur les pommes.

Dorer à 375F, 35 à 40 minutes.

*Une tradition LaFrance
qui charmera tous les
membres de votre famille!*

Les Vergers LaFrance

1473, chemin Principal, St-Joseph-du-Lac, QC, J0N 1M0

www.lesvergerslafrance.com