




Recette de la croustade aux pommes « Apple Crisp » du Pontiac

Cette recette a été adaptée par le CISSS de l'Outaouais, dans le cadre d'un accompagnement d'Équiterre pour faciliter l'augmentation de l'approvisionnement alimentaire local dans nos institutions.



PORTIONS: 32 *

20 MIN  35 MIN 

Ingrédients

- 490 g de beurre non salé
- 560 g de farine tout usage
- 700 g de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 420 g de cassonade
- 3 kg de pommes pelées, épépinées et tranchées (fraîches ou congelées)
- 170 g de sucre blanc **
- 40 ml de jus de citron
- 8 g de cannelle moulue

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 350°F (180°C).
- 2 Graisser une plaque de 20,75 x 12,75 x 2,5" (60 x 40 x 6 cm)
- 3 Préparer le crumble avec le beurre, la farine, les flocons d'avoine et la cassonade. Mélanger jusqu'à ce que tout colle ensemble sous la pression des doigts.
- 4 Étaler une fine couche de crumble au fond de la plaque.
- 5 Attendrir les tranches de pommes à la vapeur, pendant 5 à 7 minutes. Elles deviennent souples, mais restent assez fermes. Égoutter.
- 6 Mélanger soigneusement les tranches de pommes avec le sucre blanc, le jus de citron et la cannelle.
- 7 Étaler le mélange de pommes sur la première couche de crumble.
- 8 Recouvrir uniformément avec le reste de crumble sans presser.
- 9 Cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce que la croustade soit dorée et que les pommes soient cuites. Vérifier la cuisson des pommes à la fourchette.
- 10 Laisser tiédir au moins 10 minutes avant de servir.
- 11 Bon appétit!

Note

* La recette a été créée en formule institutionnelle, mais il est tout à fait possible de la faire pour vous, votre famille ou vos amis-es. Pensez à la congélation!

** Il est possible de remplacer le sucre blanc par du sirop d'érable. Puisque le sirop d'érable est liquide, il faudra ajuster la quantité utilisée.