


metro



Croustillant aux pommes et framboises

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 15 Votes

 Sans Lactose

6 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:35 CUISSON | 0:55 TEMPS TOTAL

Ingrédients

6 Pommes à cuisson, pelées et émincées (ex : cortland, empire, mcintosh)

375 ml (1 1/2 tasse) Framboises fraîches

250 ml (1 tasse) Noix de Grenoble, hachées

45 ml (3 c. à soupe) Sirop d'érable

250 ml (1 tasse) Farine

80 ml (1/3 tasse) Beurre non salé, ramolli

190 ml (3/4 tasse) Flocons d'avoine

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C/400 °F.

Dans un plat à four rond de 23 cm (9 po) de diamètre, légèrement beurré, étendre les morceaux de pommes, les framboises et les noix. Verser le sirop d'érable; réserver.

Dans un autre bol, mélanger la farine avec les flocons d'avoine. Ajouter le beurre et mélanger avec les doigts jusqu'à ce que le mélange soit sablonneux.

Ajouter la cassonade et la cannelle.

Verser la préparation sur les fruits et presser légèrement avec les doigts.

Cuire au four 35 min.

Si désiré, terminer la cuisson sous le gril, pour obtenir un dessus très croustillant.

Source : Metro

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien

45 ml Cassonade
(3 c. à soupe)

5 ml Cannelle moulue
(1 c. à thé)

lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
