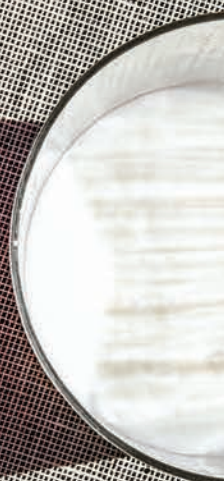


la famille  
du lait

recettes  
d'ici.com



## DESSERT

# Croustade aux pommes et au brie



15 min



35 min



4 portions

### INGRÉDIENTS

- 6 pommes pelées et tranchées
- 170 ml ( $\frac{2}{3}$  tasse) de sirop d'érable
- 180 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de farine
- 180 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de flocons d'avoine
- 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de cassonade
- 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de beurre
- 1 meule (170 g) de Brie d'ici en cubes

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Mettre les pommes dans un plat de 20 cm (8 po), allant au four.
3. Verser le sirop d'érable sur les pommes.
4. Mélanger la farine, les flocons d'avoine, la cassonade et le beurre jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une chapelure. Saupoudrer les pommes de cette préparation.
5. Cuire au four pendant 45 minutes.
6. Ajouter les cubes de brie sur le dessus et poursuivre la cuisson de 5 à 10 minutes de plus pour faire fondre les cubes de fromage.
7. Servir la croustade chaude ou tiède.