

CROUSTADE AUX BLEUETS

Pour 4 personnes • Portion : 1 tasse

PRÉPARATION : 10 minutes

CUISSON : 15 minutes

4 tasses de bleuets congelés

$\frac{1}{4}$ tasse de farine tout usage

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre granulé

1 c. à soupe de jus de citron

GARNITURE DE LA CROUSTADE

1 bâton de beurre non salé, fondu

$\frac{3}{4}$ tasse de farine tout usage

$\frac{1}{2}$ tasse de cassonade

$\frac{3}{4}$ tasse de flocons d'avoine

1 c. à thé d'extrait de vanille

1. Dans un bol moyen, mélanger les bleuets, la farine, le sucre et le jus de citron. Verser dans la base du Gril MicroPro, mettre de côté.
2. Dans un bol moyen, mélanger les ingrédients pour la croustade. Une fois combinés, les déposer sur les bleuets.
3. Mettre le couvercle en position cocotte et cuire aux micro-ondes à puissance élevée pendant 15 minutes. Laisser refroidir pendant 5 minutes pour épaissir légèrement. Servir chaud.

