

Croustade aux pommes

Ingrédients

- 4 grosses pommes Cortland
- Jus d'un — citron
- Assaisonnement cannelle-vanille
- 1 tasse de gruau
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de cassonade
- ½ de beurre mou

Instructions

1. Hacher les pommes dans l'Extra-chef
2. Déposer les pommes hachées dans la cocotte 2 litres Ultrapro.
3. Presser le jus de citron sur les pommes à l'aide du Presse-agrume. Saupoudrer les pommes des assaisonnements cannelle-vanille.
4. Dans l'Extra-chef muni de la lame, mélanger le gruau, la farine et la cassonade. Ajouter le beurre, bien mélanger et déposer le mélange sur les pommes.
5. Saupoudrer le mélange canelle-vanille.
6. Cuire 10 minutes au micro-onde. Pour un fini doré, terminer la cuisson 5 minutes au four à 400 F 5 minutes.

Remarques

1. Pour une superposition, faire la croustade aux pommes dans le couvercle de la TupperOndes.