



## Croustillant aux pommes :

- 4 Grosses pommes Cortland ou Lobo, pelées et tranchées.
- 1 c. à soupe de beurre
- 4 c. à soupe de sirop d'érable
- 4 c. à soupe de sucre ou sucre de canne
- 1 pincée de de canelle
- 1/3 tasse de beurre
- 2/3 tasse de cassonade
- 4 c. à soupe de farine
- 1/2 tasse de farine d'avoine
- 1 pincée de sel
- 4 c. à soupe de pacanes concassées
- 4 c. à soupe de noisettes concassées

Préchauffer le four à 375°.

Faire dorer les pommes dans le beurre.

Ajouter le sirop d'érable et le sucre.

Laisser caraméliser, à feu moyen. Incorporer la canelle.

Étendre ce mélange dans un plat à gratin carré.

A l'aide d'une cuillère en bois, battre le beurre jusqu'à le ramollir.

Ajouter la cassonade, la farine , la farine d'avoine et

le sel - après chaque addition, battre jusqu'à homogénéité.

Étendre sur les pommes, saupoudrer de pacanes et de noisettes.

Cuire à 375° pendant 40 minutes.

Bonne appétit!