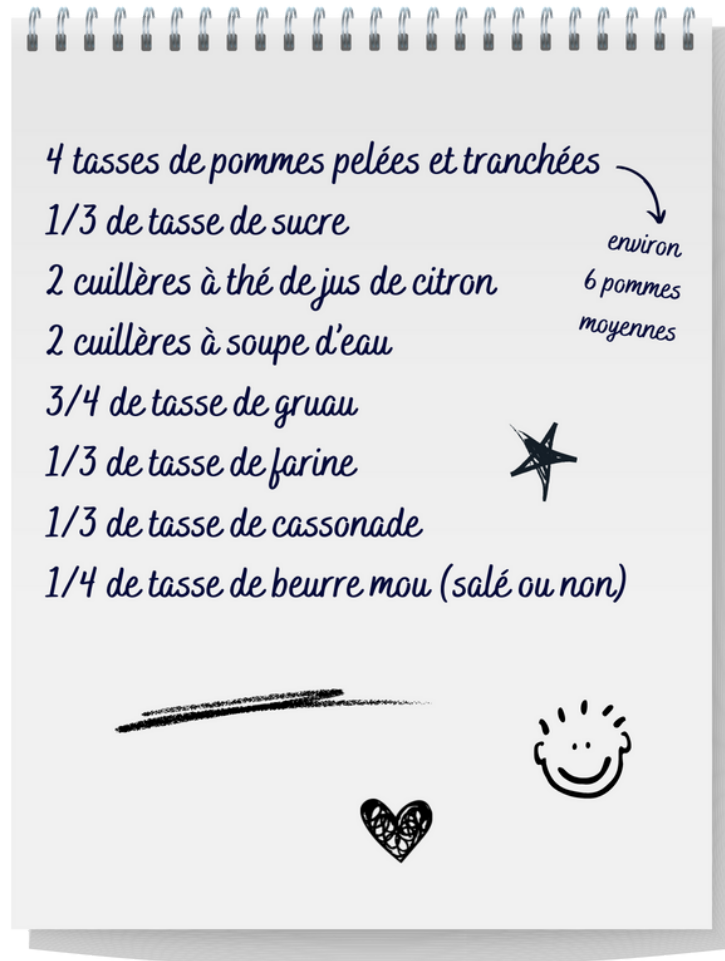


# Croustade aux pommes



1

Graisser un plat allant au four (de type pyrex).

2

Déposer les morceaux de pommes, le sucre, le jus de citron et l'eau dans le fond du plat.

3

Dans un autre bol, mélanger le gruau, la farine, la cassonade et le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture grossière. Émietter ce mélange sur les pommes et presser un peu.

4

Cuire au four à 375° pendant environ 35 minutes.

