

# Croustade aux fruits

SOURCE de fibres



## Ingrédients

|            |                              |        |
|------------|------------------------------|--------|
| 6 tasses   | Fruits au choix              | 1,5 L  |
| 1 c. à thé | Cannelle                     | 5 ml   |
| 1/2 tasse  | Beurre (ou margarine), fondu | 125 ml |
| 1/3 tasse  | Cassonade                    | 90 ml  |
| 1 tasse    | Flocons d'avoine             | 250 ml |



## Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Disposer les fruits dans un plat allant au four. Saupoudrer de cannelle.
3. Dans un bol, mélanger le beurre avec la cassonade. Incorporer les flocons d'avoine.
4. Étendre le mélange sur les fruits. Cuire au four pendant 60 minutes, où jusqu'à ce que le dessus de la croustade soit bien doré.



## Astuce

Fruits au choix. Par exemple : des pommes, des pêches ou des poires tranchées, des petits fruits (fraises, framboises, bleuets, mûres) frais ou surgelés, etc. Parfait pour des fruits très mûrs ou flétris!