

Croustade de poires et de canneberges



Préparation : 20 minutes

Temps total : De 30 à 60 minutes

Portions : 6 portions

- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- 175 ml (3/4 tasse) de farine de blé entier
- 250 ml (1 tasse) de flocons d'avoine
- 1 ml (1/4 c. à thé) de clou de girofle moulu
- 1 ml (1/4 c. à thé) de gingembre
- 1 ml (1/4 c. à thé) de cannelle
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus d'orange
- 125 ml (1/2 tasse) de canneberges séchées
- 2 poires Anjou rouges pelées et coupées en dés

- 2 poires Bartlett pelées et coupées en dés
- 4 poires Rocha pelées et coupées en dés
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre

Méthode

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Mélanger les poires et les canneberges séchées avec le jus d'orange et les épices.
3. Déposer dans un plat allant au four légèrement graissé.
4. Dans un bol, mélanger ensemble tous les autres ingrédients, sauf le beurre.
5. Défaire le beurre en crème et l'incorporer aux ingrédients secs.
6. Étendre cette préparation sur les fruits.
7. Cuire au four pendant environ 30 minutes.
8. Servir la croustade légèrement chaude avec une tranche de poire en décoration.