

Croustade aux pommes au micro-ondes

QUELQUES MINUTES DE PRÉPARATION, UNE PETITE MINUTE AU MICRO-ONDES... SI C'EST PAS LA CROUSTADE LA PLUS SIMPLE AU MONDE À PRÉPARER, ON SAIT PAS CE QUE C'EST.

préparation 15 minutes / **cuisson** 1 à 1 ½ minute

attente 5 minutes / **portion** 1

GARNITURE

180 ml (¾ tasse) de pomme Cortland, pelée, épépinée et coupée en dés (environ 1 pomme moyenne)

10 ml (2 c. à thé) de cassonade

CRUMBLE

30 ml (2 c. à soupe) de flocons d'avoine à cuisson rapide (grau naturel)

15 ml (1 c. à soupe) de cassonade

15 ml (1 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie

15 ml (1 c. à soupe) de beurre, ramolli

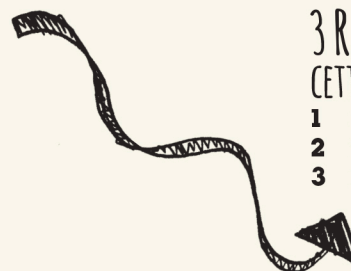
GARNITURE

1 Dans une tasse à café d'une contenance d'environ 250 ml (1 tasse), mélanger la pomme et la cassonade.

CRUMBLE

2 Dans un petit bol, déposer les flocons d'avoine, la cassonade et la farine. Ajouter le beurre et mélanger du bout des doigts jusqu'à ce que la texture soit grumeleuse. Déposer cette préparation sur la pomme. Cuire au four à micro-ondes de 1 à 1 ½ minute ou jusqu'à ce que le jus bouillonne.

3 Attention, c'est chaud! Laisser tiédir 5 minutes avant de servir.



3 RAISONS DE PARLER DE CETTE RECETTE À TON PROF...

- 1** Parce qu'elle est super à faire à l'école.
- 2** Parce qu'elle est super à faire à l'école.
- 3** Parce qu'elle est super à faire à l'école.