



Croustade aux pommes au cidre de glace

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30-35 MIN

TEMPS DE REPOS : 10 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1/2 tasse de pacanes grossièrement hachées
- 1/2 tasse de farine
- 1/2 tasse de flocons d'avoine
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 1/3 tasse de beurre coupé en dés.
- 1/2 tasse de cidre de glace (j'ai pris le Givré du Domaine Félibre)
- 4 grosses pommes tranchées
- 3 c. à table de beurre fondu
- 1 c. à table de jus de citron
- 3 c. à table de lait
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1/4 tasse de cassonade
- 1/2 c. à thé de cannelle
- Une pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 350.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la garniture croquante excepté les pacanes.

Mélanger et écraser à la fourchette afin d'obtenir une texture légèrement granuleuse.

3. Ajouter les pacanes.
4. Dans un petit bol, mélanger le beurre fondu et la farine jusqu'à consistance homogène.
5. Ajouter au mélange la cassonade, la cannelle et le sel.
6. Mélanger au fouet.
7. Déposer, dans le fond d'un plat 8×8 allant au four, les tranches de pommes et les arroser du cidre de glace.
8. Verser sur les pommes la garniture de pommes puis, par la suite, bien étaler la garniture croquante.
9. Cuire 30-35 minutes.
10. Laisser refroidir une dizaine de minutes avant de servir dans une jolie coupe à dessert avec une belle grosse boule de crème glacée à la vanille.