



Temps préparation : 30 mn
Temps cuisson : 40 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 5 belles pommes
- 180g d'abricots secs (coupés en 2)
- 2 oranges (jus + zeste)
- 260g de farine
- 2 c. à café de levure chimique
- 120g de cassonade
- 150g de sucre cristallisé
- 180g de beurre ramolli
- 2 oeufs entiers
- 1 c. à café d'épices à pain d'épices ou de cannelle (au choix)

Croustade aux Pommes

PREPARATION

- 1 – Peler et découper en fins quartiers les pommes. Les déposer dans une casserole.
- 2 – Ajouter alors le jus et le zeste des 2 oranges, 120g de cassonade, les abricots secs coupés en 2 et l'épice à pain d'épices (ou cannelle).
- 3 – Laisser mijoter 10 mn.
- 4 – Dans un bol, battre le beurre mou avec le sucre cristallisé.
- 5 – Incorporer les oeufs un par un.
- 6 – Puis incorporer la farine mélangée avec la levure chimique. On obtient une préparation lisse à consistance homogène.
- 7 – Beurrer un plat à gratin : déposer la compotée de pommes et couvrir avec la pâte. Saupoudrer du restant de cassonade.

CUISSON

Mettre au four à 180 °C pendant 40 mn environ.