

CROUSTADE AUX POMMES

MÉTRIQUE	INGRÉDIENT	IMPÉRIAL
4	pommes	4
50mL	sucré blanc	$\frac{1}{4}$ tasse
1mL	cannelle	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé
100mL	margarine	1/3 tasse
100mL	cassonade	1/3 tasse
50mL	farine	$\frac{1}{4}$ tasse
100mL	farine d'avoine	1/3 tasse
1 pincée	sel (facultatif)	1 pincée

QUI	QUOI
<u>TOUS</u>	1. Se laver les mains.
<u>TOUS</u>	2. Se mettre de tablier. 
_____	3. Chauffer le four à 375°F/190°C.
_____	4. Graisser la cocotte. 
_____	5. a) En se servant d'une planche à couper,  peler (facultatif) et trancher les pommes. 
_____	b) Disposer les tranches dans la cocotte. 
_____	6. a) Dans un petit bol, mélanger le sucre blanc et la cannelle. b) Saupoudrer sur les pommes.
_____	7. Dans un autre bol, bien battre ensemble la margarine et la cassonade.
_____	8. Au bol avec la margarine et la cassonade, ajouter la farine et la farine d'avoine et bien battre.
_____	9. Disposer le mélange de margarine et de la farine sur les pommes.
_____	10. Mettre au four jusqu'à ce que le mélange soit bien doré.
_____	11. Retirer du four et servir.

Nom _____

Groupe _____

Nom _____

Groupe _____