



## Croquant aux pommes en carrés

### Croûte

1 ½ tasses (375 ml) de flocons d'avoine  
1 tasse (250 ml) de farine tout-usage  
¾ tasse (175 ml) de cassonade  
½ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte  
¼ c. à thé (1,25 ml) de sel  
¾ tasse (175 ml) de beurre, coupé en morceaux

### Garniture aux pommes

4 tasses (1 L) de pommes pelées et tranchées (pommes *Paula Red* fonctionnent bien)  
½ tasse (125 ml) de sucre granulé  
2 c. à table (30 ml) de farine tout-usage  
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Sortir un moule carré de 8 pouces (2 L).

Dans un grand bol, mélanger ensemble les flocons d'avoine, la farine, la cassonade, la poudre à pâte et le sel. Y incorporer le beurre en utilisant un emporte-pièce ou vos mains afin d'avoir un mélange émietté pour la croûte.

Dans un autre bol, remuer ensemble les pommes, le sucre, la farine et la cannelle.

Presser les deux tiers du mélange émietté dans le fond du moule. Étaler la garniture aux pommes en une couche uniforme par-dessus la croûte. Couvrir la garniture aux pommes en utilisant le restant du mélange émietté.

Cuire au four préchauffé pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le haut du croquant soit doré. Laisser le refroidir sur une grille et le couper en carrés pour servir.