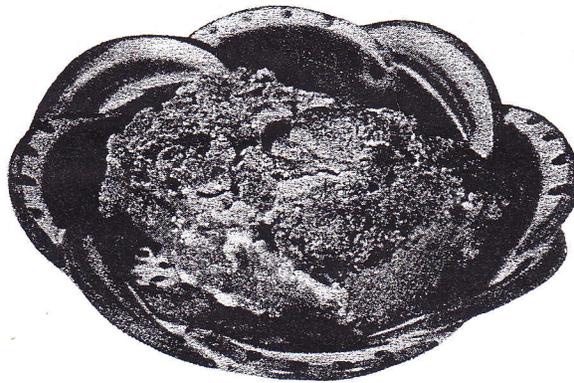


Croustade aux Pommes



6 pommes	1/4 tasse de beurre
1/4 tasse de sucre granulé	3/4 tasse de cassonade
Cannelle	1/2 tasse de farine

Peler les pommes et les déposer en tranches dans une casserole beurrée. Saupoudrer de sucre et de cannelle. Combiner le beurre, la cassonade et la farine et étendre le mélange sur les pommes. Cuire environ 30 minutes dans un four modéré (350°F.) jusqu'à ce que les pommes soient tendres et le dessus doré.

Servir avec de la crème fouettée ou une sauce béchamelle.