

Croustade aux pommes

Casserole de cuisson : _____ Casserole de service : _____	Référence : _____ Cuisson : <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four à convection</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">°F</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four conventionnel</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">375°F</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">45 min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four vapeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">marmite vapeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> </table>	four à convection	°F	min	four conventionnel	375°F	45 min	four vapeur		min	marmite vapeur		min			min
four à convection	°F	min														
four conventionnel	375°F	45 min														
four vapeur		min														
marmite vapeur		min														
		min														
Nombre de portions : _____ 80 enfants Grosseur d'une portion : _____																
INGRÉDIENTS	Familial	78 enfants+15 adultes	MÉTHODE													
Pommes lavées, pelées et râpées au robot ou tranchées	4 tasses	80 à 100 pommes	Préchauffer le four à 375° F.													
Jus de pommes	¼ tasse	suffisamment pour empêcher les pommes de brunir	Placer les pommes dans un moule et arroser du jus de pommes.													
Flocons d'avoine Cassonade	1 tasse 1/3 tasse	1 litre 500 ml	Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine et la cassonade. Ajouter l'huile.													
Huile végétale	1/3 tasse	500 ml	Bien mélanger et étaler sur la garniture aux pommes.													
			Cuire au four pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la garniture aux fruits bouillonne et que le dessus soit doré.													