



CROUSTADE AUX PETITS FRUITS

- 1 tasse de flocons d'avoine
- ½ tasse de cassonade bien tassée
- ¼ farine tout usage
- 3 c. à soupe de beurre froid
- 4 tasses de petits fruits variés frais ou congelés
(ne pas décongeler)

Préchauffer le four à 350 F

Mélanger les flocons d'avoine, la cassonade, la farine et le beurre jusqu'à l'obtention de grumeaux homogènes.

Mettre les fruits dans un plat en pyrex de 20 x 20 cm (8 x 8po) et couvrir avec la garniture.

Cuire au four à découvert de 30 à 45 min. jusqu'à ce que les fruits bouillonnent et que le centre soit bien cuit. Servir tiède

