

# Croustade aux pommes et canneberges

48 portions

## Source de la recette

Institut de réadaptation Gingras-Lindsay-de-Montréal

## Précision ou commentaire de l'établissement

La teneur en glucides excède 30 g par portion.

### Description de la portion et du service

180 g par portion

### Rendement de la recette

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	330	Sodium (mg)	158
Protéines (g)	4.1	Lipides (g)	13
Glucides (g)	51.7	Gras saturés (g)	1.9
Sucres (g)	25.5	Fibres (g)	5



Québec 



# Croustade aux pommes et canneberges

48 portions

## Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
<b>Garniture</b>		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Préchauffer le four à 375 °C</li><li>2. Mélanger ensemble les ingrédients de la garniture dans le malaxeur.</li><li>3. Dans la plus grande panne à dessert, mélanger les ingrédients des fruits.</li><li>4. Saupoudrer le mélange de garniture sur les fruits.</li><li>5. Cuire à <b>325F</b> pendant 50 min à 1heure ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.</li><li>6. Réfrigérer 1 heure.</li><li>7. Couper la plaque en 48 portions (8x6).</li></ol>
500	Farine tout usage	
1 kg	Gruau rapide	
500 g	Cassonade dorée	
700 g	Margarine	
<b>Fruits</b>		
1 kg	Canneberges surgelées	
5 kg	Pommes congelées	
250 ml	Sucre blanc granulé	
65 ml	Jus de citron	
20 ml	Fécule de maïs	
15 ml	Vanille	

