

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
Garniture		<ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer le four à 375 °C2. Mélanger ensemble les ingrédients de la garniture dans le malaxeur.3. Dans la plus grande panne à dessert, mélanger les ingrédients des fruits.4. Saupoudrer le mélange de garniture sur les fruits.5. Cuire à 325F pendant 50 min à 1heure ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.6. Réfrigérer 1 heure.7. Couper la plaque en 48 portions (8x6).
500	Farine tout usage	
1 kg	Gruau rapide	
500 g	Cassonade dorée	
700 g	Margarine	
Fruits		
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	

