

# Croustade aux poires

## Ingrédients :

### **Croustillant**

1¾ tasse de flocons d'avoine  
3/4 tasse compacte de cassonade  
1 tasse de farine tout usage  
1 c. à thé de poudre à pâte  
3/4 tasse de beurre demi-salé mou

### **Mélange de poires**

6 grosses poires bien mûres (environ 1.2kg)  
3/4 tasse compacte de cassonade  
75ml de sirop d'érable  
2 c à table de fécule de tapioca (optionnel)

### **Préparation**

Mélanger ensemble les ingrédients secs pour le croustillant. Ajouter le beurre mou, puis bien mélanger à la cuillère en écrasant le beurre. Le croustillant est prêt lorsque qu'il n'y a plus de farine sèche dans le bol. Mettre de côté.

Préchauffer le four à 350°F.

Éplucher les poires, les couper en morceaux et les mettre dans un 2e bol. Mélanger la cassonade, le sirop d'érable et la fécule de tapioca.

Verser le mélange de poires dans un grand pyrex. Ajouter le croustillant sur le dessus et l'égaliser.

Mettre au four pour 1h00 à 1h15, retirer lorsque le croustillant est bien dorée sur le dessus.