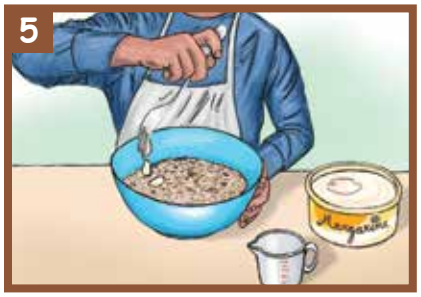
Croustade aux petits fruits

Ingrédients :

2½ tasses (375 ml)	petits fruit, frais ou congelés
½ tasse (125 ml)	sucre
¾ tasse (175 ml)	gruau
2 c. à table (30 ml)	cassonade ou sucre
¼ tasse (60 ml)	farine
¼ tasse (60 ml)	margarine

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Si vous utilisez des petits fruits frais, les nettoyer (retirer les feuilles et les laver si nécessaire). Déposer les fruits dans un plat allant au four.
3. Verser le sucre sur les fruits et mélanger. Réserver
4. Dans un bol, mélanger le gruau, la cassonade et la farine.
5. Ajouter la margarine jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux.
6. Répandre le mélange de gruau et de margarine sur les petits fruits.
7. Cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Laisser tiédir et déguster!



ᑲᓇᑕᒻᒥ ᐃᓗᓯᓕᕆᓂᕐᒧᑦ ᑲᑎᒪᔨᑦ
RÉGIE RÉGIONALE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX DU NUNAVIK
NUNAVIK REGIONAL BOARD OF HEALTH AND SOCIAL SERVICES