

Pommes farcies au crumble d'érable

Portions : 4

Ingrédients

- ✓ 4 pommes
- ✓ 1 c. soupe de sirop d'érable
- ✓ 1 ½ c. soupe de sucre d'érable
- ✓ 1/2 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
- ✓ 2 c. soupe de beurre, dont 1 pour graisser le plat

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 degrés.
2. Couper le dessus des pommes et les évider.
3. Dans un saladier, mélanger les flocons d'avoine, le sirop, 1 cuillère à soupe de beurre et le sucre d'érable.
4. Garnir les pommes du mélange.
5. À l'aide de la cuillère à soupe de beurre restante, graisser un plat de cuisson allant au four.
6. Y disposer les pommes.
7. Cuire au four durant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le mélange devienne doré.