



## CROUSTADE AUX POMMES



**Produit : Céréales All-Bran Flakes®**

**Format : 6 x 1 kg**

**Code de commande : 70140 (000 64100 00949 3)**

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Méthode de cuisson : Cuisson au four**

**Ustensile de service : Pelle à gâteau**

**Présentation suggérée :** Servir avec une garniture de crème fouettée, de la crème glacée à la vanille ou du sirop de caramel.

**Donne : 24 portions**

**Portion : 1 part (84 g / 3 oz)**

### Ingédients :

Valeur nutritive	
<b>Calories</b>	210 kcal
<b>Protéines</b>	3 g
<b>Cholestérol</b>	20 mg
<b>Total des lipides</b>	8 g
<b>Gras saturés</b>	1,5 g
<b>Gras trans</b>	0 g
<b>Glucides</b>	33 g
<b>Fibres alimentaires</b>	1 g
<b>Sucres totaux</b>	20 g
<b>Sodium</b>	260 mg
<b>Potassium</b>	75 mg
<b>Calcium</b>	100 mg
<b>Fer</b>	1,5 mg
<b>Vitamine A</b>	0 mg
<b>Vitamine C</b>	45 mg

Étapes	Ingédients	24 portions	
		Métrique	Impérial
2	<b>Céréales All-Bran Flakes®</b>	68 g	2 tasses
2	Farine tout usage	317 g	11 oz
2	Poudre à pâte	19,2 g	4 c. à thé
2	Sel de table	5 ml	1 c. à thé
3	Margarine, ramollie	125 g	4,4 oz
3	Sucre blanc	317 g	11 oz
3	Oeufs entiers liquides <b>ou</b> gros oeufs	100 ml <b>ou</b> 2 de chaque	1/3 tasse + 4 c. à thé <b>ou</b> 2 de chaque
3	Zeste de citron	5 ml	1 c. à thé
3	Lait 2 %	250 ml	1 tasse
3	Pommes pelées, évidées et coupées en dés, fraîches ou congelées	500 g	1 lb 2 oz
5	<b>Céréales All-Bran Flakes®</b>	34 g	1 tasse
5	Sucre blanc granulé	139 g	5 oz
5	Cannelle moulue	5 ml	1 c. à thé
5	Margarine	85 g	3 oz



## CROUSTADE AUX POMMES

### Étapes de préparation :

Se laver les mains avant, pendant et après la préparation. Nettoyer et désinfecter les surfaces et l'équipement.

1. Préchauffer le four à convection à 177 °C / 350 °F et vaporiser d'un enduit végétal un moule à insert à deux quarts (12 3/4 x 10 3/8 x 2 1/2 po de profondeur).
2. Dans un bol moyen, mélanger les **céréales All-Bran Flakes®**, la farine tout usage, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un bol de mélangeur de comptoir ou de plancher, battre la margarine, le sucre blanc, les oeufs et le zeste de citron jusqu'à ce que le tout soit léger et mousseux (environ 2 minutes).
4. Ajouter le mélange de farine en alternance avec le lait dans le mélange de margarine et d'oeufs; bien mélanger après chaque ajout. Ajouter les pommes en dés. Étendre uniformément dans le moule à insert à deux quarts graissé.
5. Dans un petit bol, mélanger la deuxième quantité de **céréales All-Bran Flakes®**, le sucre blanc et la cannelle moulue. Incorporer la margarine jusqu'à ce que le tout soit friable. Saupoudrer la garniture aux céréales uniformément sur le gâteau. Faire cuire au four pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la sonde à gâteau insérée au centre du gâteau en ressorte propre. Retirer du four et laisser refroidir complètement. Couper le gâteau en 6 rangées par 4 rangées pour donner 24 portions (2 x 2 1/2 po) par moule à insert à deux quarts.

**REMARQUE : Refroidir et conserver le produit couvert à température ambiante; éviter de le conserver pendant plus de 2 jours ou dans des environnements chauds et humides, car cela pourrait favoriser la formation de moisissures.**

**PCC – Maintenir à une température inférieure à 4 °C / 40 °F.**

*Nous vous rappelons qu'il est important de vérifier la présence d'allergènes et de lire les étiquettes des produits emballés. La création de cette recette est basée sur la suggestion d'utiliser des produits de céréales Kellogg's®. L'utilisation de produits d'autres marques pourrait donner des résultats différents.*