RECETTE

Croustade de fruits Nutella®

Moyen | 1 h 15 min

INGREDIENTS

pour 6 portions

4 tasses (1 l) tranches de pêche surgelées, décongelées

1 tasse (250 ml) fraises fraîches coupées en deux

1 tasse (250 ml) framboises fraîches

2 cuillérées à table (30 ml) sucre granulé

2 cuillérées à table (30 ml) fécule de maïs

1 cuillérée à table (5 ml) extrait de vanille ou de sirop d'érable

1 ½ tasse (375 ml) flocons d'avoine à cuisson rapide (gruau)

¼ tasse (60 ml) farine tout-usage

¼ tasse (60 ml) cassonade tassée

¼ tasse (60 ml) beurre ramolli ou margarine non hydrogénée

2 cuillérées à thé (10 ml) cannelle moulue

6 cuillérées à thé (90 ml) Nutella®

Pour préparer cette délicieuse recette, 15 g de Nutella® par personne suffisent!

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
2. Dans un grand bol, mélanger les pêches, les fraises, les framboises, le sucre, la fécule de maïs et la vanille. À l'aide d'une cuillère, répartir également le mélange dans six ramequins de 250 ml (1 tasse).
3. Dans un autre bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, le sucre, le beurre et la cannelle. Étalez le mélange sur les fruits. Placer les ramequins sur une plaque à cuisson. Cuire au four pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient mous et qu'ils bouillonnent.
4. Laisser refroidir complètement. Servir avec 1 cuillérée à table de Nutella® (15 ml) sur le dessus et un verre de lait pour un petit-déjeuner complet.