

RECETTE

Croustade aux pêches et au Nutella®

Moyen

1 h 15 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

4 tasses de pêches pelées et dénoyautées, coupées en dés

2 c. à soupe de sucre granulé

2 c. à soupe de fécule de maïs

1 c. à café d'extrait de vanille ou d'érable

1 ½ tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide

¼ tasse de farine tout usage

¼ tasse de cassonade tassée

¼ tasse de beurre, ramolli, ou de margarine non hydrogénée

2 c. à café de cannelle moulue

1 c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® par portion



Pour savourer cette délicieuse recette, il suffit de 1 cuillère à soupe de Nutella® par personne!

ÉTAPES

- 1 Préchauffer le four à 350 °F.
- 2 Dans un grand bol, mélanger les pêches, le sucre, la fécule de maïs et la vanille.
- 3 Répartir à la cuillère dans 6 ramequins de 1 tasse.
- 4 Dans un autre bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, le sucre, le beurre et la cannelle. Répartir le mélange de croustade sur les fruits. Placer les ramequins sur une plaque à biscuits. Cuire au four pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient tendres et fassent des bulles.
- 5 Laisser refroidir complètement. Servir avec 1 c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella®. Accompagner d'un verre de lait pour un déjeuner complet.