

CROUSTADE PRINTANIÈRE

*1 pâte feuilletée
1 petite pomme
1 banane
1 orange
70g de poudre d'amandes
5 c. à s. de muesli
5 c. à s. de sucre roux
25g de beurre végétal*

Couper les fruits en petits dés et leur mélanger la poudre d'amandes, le muesli, le sucre et le beurre en parcelles.

Huiler un plat à four ovale et y abaisser le rond de pâte en laissant déborder régulièrement de tous côtés.

Verser la préparation dans le plat et tasser.

Replier les bords de la pâte et former une anse au centre avec l'excès de pâte.

Cuire au four pendant une demi-heure à 210°. Servir tiède ou froid au goûter.