

Croustade aux bleuets et au sirop d'érable

2 tasses de bleuets congelés

1 c. soupe de fécule de maïs

2/3 tasse de sirop d'érable

¾ tasse flocons d'avoine

¾ tasse de cassonade

¾ tasse de farine

½ tasse de beurre fondu

Déposer dans un moule 8'' x 8'', les bleuets et la fécule de maïs. Bien mélanger et ajouter le sirop d'érable.

Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la cassonade et la farine. Ajouter le beurre fondu et mélanger jusqu'à ce que la préparation commence à former des grumeaux. Étendre sur les bleuets.

Cuire au four, à 350 °F, 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré.