



CROUSTADE AUX CANNEBERGES ET POIRES

- 1 tasse (250 mL) de sucre
- ½ tasse (125 mL) d'eau
- Zest d'une citron
- 6 poires, pelées, épépinées et coupées en quartiers
- 2 tasses (500 mL) canneberges
- Jus d'une orange
- 1 pincée de clou de girofle moulu
- ¾ tasse (175 mL) de beurre
- 1 tasse (250 mL) de cassonade
- ¾ tasse (175 mL) de flocons d'avoine
- 1 tasse (250 mL) de farine de blé entier
- ¾ tasse (175 mL) de pacanes, hachées finement
- ½ c. à thé (2 mL) de sel
- 1 pincée de cannelle moulue
- 1 pincé de muscade râpée ou moulue

Dans une casserole, préparer un sirop avec le sucre, l'eau et les zeste de citron. Porter à ébullition et laisser bouillir 3-4 minutes à feu vif.

Déposer les poires dans le sirop, couvrir et faire pocher 5 minutes à feu doux. Retirer les fruits du sirop et les disposer dans un plat beurré allant au four.

Laisser réduire le sirop à feu vif, 2-3 minutes, y jeter les canneberges et poursuivre la cuisson 4 minutes. Ajouter le sucre, le jus d'orange, le clou de girofle. Verser les canneberges sur les poires.

Dans une autre casserole, faire fondre le beurre à feu doux, puis retirer du feu. Incorporer la cassonade, les flocons d'avoine, la farine, les pacanes, le sel, la cannelle et la muscade. Bien mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien granuleux. Recouvrir les fruits de ce mélange.

Faire cuire à 350° F (175° C) pendant environ 35 à 40 minutes. Servir avec de la crème glacée à la vanille.

Donne 6 à 8 portions