



CROUSTILLANTS AUX CANNEBERGES DE MÉMÉE MARIE-ROSE

Garniture

- 1 tasse de sucre
- 1 c. table de féculé de maïs
- 1 pincée de sel
- ½ tasse d'eau
- 2 tasses de canneberges fraîches ou congelées
- ½ tasse de raisins secs
- 1 c. à thé de vanille

Pâte

- 1 tasse de gruau
- 1 tasse de cassonade
- ½ tasse de farine
- 1/3 tasse de margarine

Choisir un plat en pyrex de 9po x 9po.

Pour la garniture, mélér le sucre, la féculé et le sel. Ajouter l'eau en brassant. Ajouter les canneberges et les raisins secs. Cuire à feu vif en brassant. Baisser le feu et continuer de cuire pendant 5 minutes en brassant. Retirer du feu et ajouter la vanille. Réserver.

Pour la pâte, mélér la farine, la cassonade et le gruau. Ajouter le beurre et former de petits grumeaux.

Déposer dans un plat la moitié de cette préparation. Recouvrir de la garniture et recouvrir de la dernière moitié de pâte. Cuir à 350°F, pendant environ 35 minutes.