

## Croustade 4 fruits « Il Circo » (8 portions)

### Ingrédients :

- 4 tasses de fruits (1 tasse de chaque : pommes, poires, fraises et ananas)
- 4 tasses de gruau à cuisson rapide
- 2 tasses de cassonade
- 1 tasse de beurre
- ½ tasse de sucre
- 2 c. à soupe de farine



### Préparation :

- Peler les poires, l'ananas et les pommes et les couper en petits morceaux. Équeuter les fraises et les couper en petits morceaux.
- Bien étendre dans le fond d'un plat allant au four (9" X 12").
- Ajouter le sucre sur les fruits coupés.
- Mélanger le gruau, la cassonade et la farine dans un bol. Faire fondre le beurre et l'ajouter à ce mélange.
- Étendre le mélange uniformément sur les fruits.
- Préchauffer le four à 350 °F et y déposer la croustade durant 25 à 30 minutes.



**Pierre Poisson, chef  
Il Circo Pâtes & Passion**