**Croustade aux pommes et à l'érable[[1]](#footnote-1)**

**Ingrédients**

* *6 pommes, pelées, en tranches*

Pour illustrer la recette, copiez / collez ici une image trouvée sur internet grâce à Google.ca

* *2/3 tasse (170 ml) sirop d'érable*
* *3/4 tasse (190 ml) farine*
* *3/4 tasse (190 ml) gruau*
* *1/2 tasse (125 ml) cassonade*
* *Sel*
* *1/2 tasse (125 ml) beurre*

**Étapes**

* *Disposer les pommes dans un plat de 8 pouces (20 cm) carré, allant au four.*
* *Verser le sirop d'érable sur les pommes.*
* *Mélanger la farine, le gruau, la cassonade, le sel et le beurre jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une chapelure.*
* *Saupoudrer les pommes de ce mélange.*
* *Cuire au four 35 minutes à 375°F (190°C). Ne pas couvrir.*

**Bon appétit !**

Utilisez la fonction **Pied de page** pour écrire votre nom. Cliquez sur **Insertion** et sélectionnez **Pied de page** puis **Standard**. Tapez ensuite votre nom.

Ce texte est une note de bas de page. Placez le curseur après le titre puis dans le menu cliquez sur **Insertion** et sélectionnez **Note de bas de page**. Laissez les options telles quelles et cliquez sur le bouton **OK**. Tapez ensuite le texte de la note.

**Liste à puces**. Sélectionnez le texte puis cliquez sur le menu **Format** puis sélectionnez **Puces et numéros**. Choisissez un modèle puis cliquez sur le bouton **OK**. Le texte est en italique

La police pour tout le document doit être Times New Roman, 12 points : sélectionnez l'ensemble du texte avec **Édition** / **Sélectionner tout** (ou Ctrl-A) puis sélectionnez la police Times New Roman.

**Titre principal** : centré,
police Trebuchet MS, 22 points et gras.

Sous-titres « **Ingrédients** » et « **Étapes** » : Trebuchet MS, 12 points, gras.

**Bon appétit !**

Trebuchet MS, 18 points, gras.

1. Recette trouvée sur le site web http://www.recettes.qc.ca [↑](#footnote-ref-1)