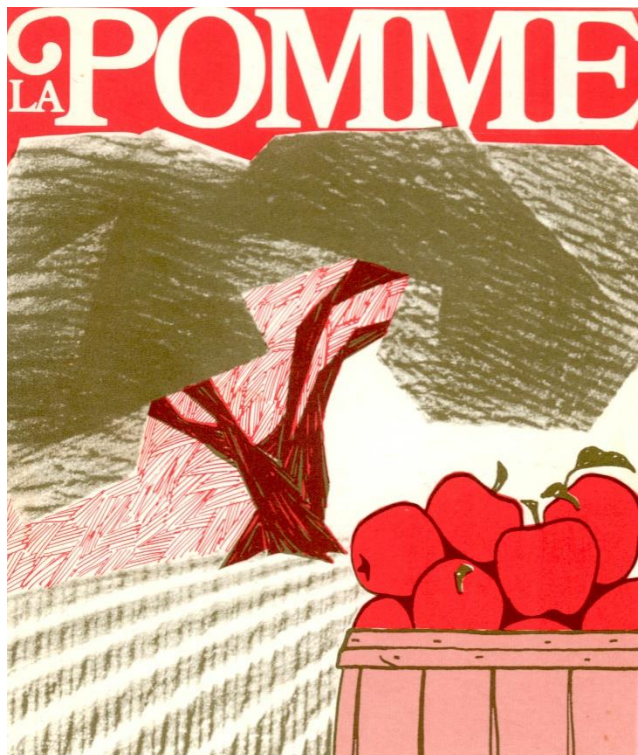


# WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



## CROUSTADE AUX POMMES

6 tasses de pommes parées, tranchées

1 c. à table de jus de citron

$\frac{1}{3}$  tasse de farine tout usage tamisée

$\frac{2}{3}$  tasse de gruau

1 tasse de cassonade

$\frac{1}{3}$  tasse de beurre

Disposer les pommes dans un plat à four beurré; y ajouter le jus de citron. Mélanger farine, gruau et sucre; y couper le beurre en une chapelure grossière. Déposer sur les pommes. Dorer à 375°F, 35 à 40 minutes. 6 portions.

17