



## Hasturta

Hasturta



4 pommes moyennes  
1 banane  
3/4 tasse de sucre  
1 cuillère à soupe d'amidon de blé  
8 biscuits Petit-beurre  
3 tasses de lait  
1 tasse de sucre granulé  
2 cuillères à soupe d'amidon de blé  
1 cuillère à soupe de farine de riz  
1 cuillère à soupe de farine  
1 paquet de vanille

- # Coupez les pommes en petit morceaux, mettez dans une casserole puis rajoutez  $\frac{3}{4}$  tasse de sucre granulé (Ne mettez pas d'eau)
- # Mettez une casserole à moyenne température, quand les pommes se mouillent et changent de couleur, rajoutez 1 cuillère à soupe de fécule et mélangez.
- # Rajoutez sur les pommes, des bananes coupées finement et laissez cuire jusqu'à que les fruits collent.
- # Retirez du four, quand elle refroidit versez les fruits sur un plat de taille moyenne, puis rajoutez des biscuits cassés finement.
- # Mettez dans une casserole, du lait froid, 1 tasse de sucre granulé, 2 cuillères à soupe de fécule, 1 cuillère à soupe de farine et de la farine de riz puis mélangez avant de placer au four.
- # Mettez la casserole à moyenne température, mélangez régulièrement jusqu'à qu'elle devienne lisse.
- # Quand elle devient solide, éteignez le feu, rajoutez la vanille puis versez sur le mélange de fruit et de biscuit.
- # Laissez attendre au réfrigérateur pendant 1 nuit, tournez le gâteau puis servez.

N-B: Vous pouvez préparer ce gâteau selon la saison avec des pêches au lieu des cerises.