

Cerises de terre

Croustade aux cerises de terre et canneberges

Ingrédients :	2 tasses	cerise de terre épluchée
	2/3 tasse	beurre fondu
	1 tasse	cassonade
	¼ tasse	canneberges séchées
	2/3 tasse	farine
	1 1/3 tasse	farine d'avoine
	1	pincée de sel
	1	pincée de cannelle

Méthode :

- Disposer les cerises dans un pyrex 8"x8".
- Mélanger les autres ingrédients ensemble jusqu'à consistance grossière. Étendre sur les cerises.
- Cuire 45 minutes à 350 degré F.

Cerises de terre

Pain aux cerises de terre et noix

Ingrédients :	2 tasses	farine
	1 tasse	cerise de terre
	2/3 tasse	cassonade
	1/2 tasse	noix hachés (au goût)
	2 c. à thé	poudre à pâte
	1/2 c. à thé	bicarbonate de soude
	1/2 tasse	lait
	1 pincée	cannelle
	1/3 tasse	jus de pomme
	1 pincée	poivre de Cayenne moulu
	1/4 tasse	huile
	2	Œufs

Méthode :

- Préchauffer le four à 350 degré F.
- Vaporiser un moule à pain d'enduit végétal.
- Dans un bol, mélanger le lait, le jus de pomme, l'huile et les œufs.
- Ajouter le mélange de lait au mélange de farine. Remuer juste assez pour humecter les ingrédients secs.
- Verser la pâte dans le moule. Cuire au four environ 55 minutes.
- Laisser refroidir légèrement et démouler.