



CONCOCTEZ DES
SOUVENIRS





BIENVENUE à
l'Heure de la fournée
avec ROBIN HOOD®

Du temps en famille vraiment précieux.

L'Heure de la fournée avec Robin Hood est un ensemble de recettes faciles à suivre qui transforment la boulangerie-pâtisserie en une expérience mémorable pour toute la famille.



Abonnez-vous à **l'Heure de la fournée** avec Robin Hood sur Robinhood.ca et obtenez :



- des recettes exclusives par courriel
- des astuces pour intéresser la famille et s'amuser
- un calendrier mensuel de boulangerie-pâtisserie

Prévoyez du temps pour faire la boulangerie-pâtisserie avec votre famille. Inscrivez-le dans votre calendrier avec les gommettes de **l'Heure de la fournée** avec Robin Hood.

Voir la page 18.



Table des Matières

Surveillez ces guides de
boulangerie-pâtisserie!



Facile :

Même les boulangers-pâtisseries ou cuisiniers les plus novices peuvent faire ces recettes.



Sauve-minute :

Ces recettes peuvent être préparées d'avance ou elles sont super rapides pour les soirées occupées.



Servir avec Folgers® :

Servez ces recettes avec une tasse de café Folgers®! Consultez les astuces afin de découvrir les mélanges recommandés.



L'Heure de la fournée avec Robin Hood® :

Ces recettes ont été spécialement développées pour la boulangerie-pâtisserie en famille.

Morceaux de casse-tête au gingembre	4-5
Sablés glacés au chocolat	6
Biscuits moments magiques	7
Chocolata Biscotti	8
Scones à la confiture	10-11
Muffins multigrain au miel	12
Petits pains légers	13
Barres magiques au chocolat	15
Carrés croquants aux dattes et aux noix	16
Pouding glacé au caramel	17
Poulet parmesan en casserole	18
Pâté au poulet au cheddar	19
Tarte aux pommes à l'ancienne	20-21
Tarte à la citrouille classique	23
Gâteau au fromage avec fond de grains de chocolat	24-25
Croustillant aux pommes et petits fruits	26



Du temps en famille
vraiment précieux!

Morceaux de casse-tête au gingembre

Vos enfants aimeront ces biscuits amusants. Ils feront plaisir à leur bedon autant qu'ils stimuleront leur imagination.

Préparation : 30 minutes + 1 heure de réfrigération | Cuisson : 20 minutes

Donne : 4 casse-tête | Congélation : excellente

Biscuits

- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 ml) de cassonade dorée **Redpath®**
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage **Robin Hood®**
- ½ c. à thé (2 ml) de poudre à pâte
- 2 c. à thé (10 ml) de gingembre moulu

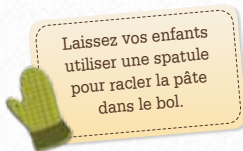
- ¾ c. à thé (4 ml) de cannelle
- ½ c. à thé (2 ml) de cardamome moulue
- ¼ c. à thé (1 ml) chacun de muscade et de sel

Glaçage et décorations

- 2 tasses (500 ml) de sucre glace tamisé
- ¼ tasse (50 ml) d'eau
- Colorants alimentaires, sucres décoratifs, petits bonbons assortis

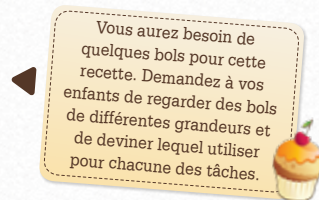
Étape 1

1. **Biscuits** : dans un grand bol, battre le beurre avec la cassonade jusqu'à homogénéité. Incorporer l'œuf et la vanille. Ajouter le reste des ingrédients secs et battre seulement pour humecter les ingrédients secs. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer la pâte 1 heure.



Étapes 2 & 3

2. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapisser deux plaques à pâtisserie de 15 po x 10 po (40 cm x 25 cm) de papier parchemin.
3. Sur une surface légèrement enfarinée, diviser la pâte en 4. Abaisser chaque morceau en un rectangle de 5 x 7 po (13 x 18 cm) et ¼ po (5 mm) d'épaisseur.



Étape 4

4. Transférer les rectangles sur les plaques préparées. À l'aide d'emporte-pièces, couper des morceaux de casse-tête dans la pâte, en laissant 1 po (5 cm) entre chacun, mais sans enlever les morceaux.

Essayez de faire des bonshommes en pain d'épice. Abaissez la pâte à ½ po d'épaisseur. Coupez des formes et faites cuire de 10 à 12 minutes. Créez un portrait de famille!

Essayez de faire des décorations maison. À l'aide d'une brochette de bois pointue, faites un trou dans la partie supérieure de chaque biscuit et mettez au four. Tandis que les biscuits sont encore chauds, passez la brochette dans les trous à nouveau pour les agrandir. Laissez refroidir complètement, décorez et passez un ruban dans les trous pour accrocher les biscuits dans l'arbre de Noël!

Étape 6

6. **Glaçage et décorations** : dans un bol moyen, combiner le sucre glace avec l'eau. Diviser le mélange dans des petits contenants et ajouter un colorant alimentaire différent dans chacun. Décorer les morceaux de casse-tête de glaçages, sucres et bonbons. Remettre les morceaux en place.

Les enfants s'amuse beaucoup à décorer les biscuits. Vous pouvez les peindre avant ou après la cuisson avec des peintures au sucre maison. Voilà de l'art rapido presto comestible!



Abonnez-vous à l'Heure de la fournée avec Robin Hood pour des recettes exclusives à faire ensemble, des astuces de boulangerie-pâtisserie pour la famille, des activités et beaucoup plus.

Robinhood.ca

Étape 5

5. Faire cuire au four 12 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités commencent à brunir. Sortir du four et passer un couteau dans les fentes. Poursuivre la cuisson de 7 à 8 minutes. Laisser refroidir sur les plaques 10 minutes. Enlever les morceaux de casse-tête délicatement et les laisser refroidir complètement 15 minutes sur une grille.



Sablés glacés au chocolat

Avec de simples ingrédients, faire des biscuits sablés est une belle tradition à partager avec vos petits apprentis.

Préparation : 45 minutes | Cuisson : 20 minutes

Donne : environ 54 biscuits | Congélation : excellente (avec le chocolat)

Biscuits

- 2 tasses (500 ml) de beurre non salé, ramolli
1 ½ tasse (375 ml) de cassonade foncée, tassée
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure

- 2 ¾ tasses (675 ml) de farine tout usage **Robin Hood**®
¾ tasse (175 ml) de cacao en poudre non sucré

Trempe de chocolat

- 1 ½ tasse (375 ml) de chocolat mi-sucré, fondu
1. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Tapiser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
 2. **Biscuits** : battre le beurre avec le sucre et la vanille, de 1 à 2 minutes. Ajouter la farine, le cacao et mélanger à faible régime, en raclant les parois du bol fréquemment, jusqu'à ce que la pâte se tienne.
 3. Sur une surface légèrement enfarinée, diviser la pâte en 4. Abaisser chaque morceau jusqu'à une épaisseur de ¼ po (5 mm). Découper des morceaux à l'aide d'un emporte-pièce de 2 po (5 cm), en coupant les formes aussi près que possible les unes des autres. Recueillir les retailles et répéter avec le reste de pâte. Disposer les biscuits sur les plaques préparées.
 4. Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes. Laisser refroidir sur des grilles pendant 30 minutes avant de tremper les biscuits dans le chocolat.
 5. **Trempe** : déposer une feuille de papier parchemin ou ciré sur une surface de travail. Verser le chocolat fondu dans une tasse à mesurer de 2 tasses (500 ml). Tremper une moitié de chaque biscuit dans le chocolat et secouer pour faire tomber l'excès dans la tasse. Déposer ensuite les biscuits sur la feuille de papier parchemin pour faire durcir le chocolat. Pour faire durcir plus vite, on peut mettre au réfrigérateur.

Astuces :

- Pour faire changement, arroser les biscuits de chocolat mi-sucré, au lait ou blanc, fondu.
- Permettez aux enfants de laisser aller leur imagination en les laissant choisir leur emporte-pièce et leurs décorations afin qu'ils puissent aider à faire leur propres créations.



Le secret des sablés qui fondent dans la bouche est d'avoir les bons ingrédients comme le beurre crémeux **Gay Lea**®.

Faites une tournée de plus et partagez les éloges.



*Une délicieuse
addition aux plats
que vous faites.*

Visitez-nous sur [facebook.com/gayleafoods](https://www.facebook.com/gayleafoods)
pour d'autres petits plaisirs Sablés

Biscuits moments magiques



Petits bonheurs en bouchées qui fondent dans la bouche!

Préparation : 50 minutes | Cuisson : 15 minutes | Donne : 54 biscuits sandwichs | Congélation : excellente

Garniture au beurre bruni

½ tasse (125 ml) de beurre non salé	½ tasse (125 ml) de farine gâteaux et pâtisseries Robin Hood
1 ½ tasse (375 ml) de sucre glace	½ tasse (125 ml) de féculé de maïs Fleischmann's ® Canada
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure	½ c. à thé (2 ml) de poudre à pâte
¼ tasse (50 ml) de crème fouettée	¼ c. à thé (1 ml) de sel
Gay Lea ® ou 2 – 3 c. à table (30 - 45 ml) de lait, divisé	1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
	1 tasse (250 ml) de sucre glace
	1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
	Sucre glace pour saupoudrer

Biscuits

- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage **Robin Hood**®

- Garniture** : dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre sur feu moyen et remuer continuellement jusqu'à ce qu'il commence à peine à brunir, environ 5 minutes. Retirer du feu immédiatement.
- Verser le beurre dans un filtre à café ou un essuie-tout au-dessus d'un petit bol. Laisser refroidir 30 minutes. Une fois que le beurre est refroidi, mais encore liquide, le battre avec le sucre glace et la vanille. Ajouter la crème fouettée ou le lait, 1 c. à table (15 ml) à la fois et battre jusqu'à homogénéité.
- Préchauffer le four à 300 °F (149 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
- Biscuits** : dans un bol moyen, tamiser les farines, la féculé de maïs, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
- Dans un grand bol, battre le beurre, le sucre glace et la vanille jusqu'à ce que la couleur soit plus pâle et la texture lisse. Incorporer les ingrédients secs et remuer seulement jusqu'à ce qu'ils soient à peine humectés et qu'une pâte se forme.
- Façonner des boules de 1 c. à thé (5 ml) et les déposer sur les plaques préparées en laissant 2 po (5 cm) d'espace entre chacune. Aplatir en disques de ¼ po (1,9 cm).
- Faire cuire au four de 13 à 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille 10 minutes.
- Assemblage** : étendre la garniture sur l'envers d'un biscuit. Couvrir d'un autre biscuit, à l'endroit. Répéter avec le reste des biscuits et de garniture. Saupoudrer de sucre glace, si désiré.

Astuce :

- Créer un moment magique en servant ces biscuits avec une tasse de café **Folgers**® Noir soyeux à la saveur corsée, mais veloutée.
- La garniture peut être préparée jusqu'à 2 jours à l'avance et gardée au réfrigérateur. Amener à la température de la pièce, 1 heure, avant d'utiliser.





Chocolata Biscotti



Trempez, arrosez ou plongez :
ces petits délices chocolatés feront le plaisir de tous les invités.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 60 minutes | Donne : 36 biscotti | Congélation : excellente

Biscotti

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco**[®]
- 4 œufs
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pure
- 4 tasses (1 L) de farine tout usage **Robin Hood**[®]
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- ¾ tasse (175 ml) de grains de chocolat au lait **Chipits**[®]

- ¾ tasse (175 ml) de grains de chocolat mi-sucré **Chipits**
- ¾ tasse (175 ml) d'amandes en julienne, grillées (facultatif)

Nappage

- 1 tasse (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré **Chipits**, fondus
- ¾ tasse (175 ml) de grains de chocolat au lait **Chipits**, fondus

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. **Biscotti** : dans un grand bol, battre le sucre, l'huile, les œufs et la vanille jusqu'à homogénéité. Dans un autre bol, combiner les 3 ingrédients suivants et ajouter graduellement le mélange au mélange d'œufs. Battre jusqu'à homogénéité. Ajouter les grains de chocolat et les amandes. Mélanger.
3. Sur une surface légèrement enfarinée, diviser la pâte en deux. Façonner chaque moitié en un billot de 14 x 2 po (36 cm x 5 cm). Les déposer sur la plaque préparée en laissant un espace de 3 po (7,6 cm) entre chacun.
4. Faire cuire au four préchauffé pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Sortir du four et laisser refroidir 10 minutes.
5. Baisser le feu à 300 °F (149 °C).
6. Couper chaque billot en tranches diagonales de ¾ po (2 cm). Déposer sur la plaque préparée, côté coupé vers le haut. Faire cuire au four 30 minutes, en tournant les biscotti après 15 minutes. Laisser refroidir.
7. **Nappage** : en utilisant les deux chocolats ensemble ou séparément, arroser les biscotti du chocolat fondu.

Astuces :

- Pour faire griller les amandes, préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Déposer les amandes sur une plaque à pâtisserie et les faire cuire au four pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. On peut les faire griller à l'avance et les conserver dans un contenant au congélateur jusqu'à 3 mois.
- Trempez votre biscotti dans une tasse de café **Folgers**[®] Noir soyeux pour un fini corsé, mais velouté de votre pause-café....Bellissimo!

Gardez la fraîcheur... jusqu'à la dernière bouchée.

*Collection des Fêtes!
Série limitée*



LA MARQUE ZIPLOC® PEUT VOUS FAIRE GAGNER DU TEMPS PENDANT LA PÉRIODE DES FÊTES

Offrez vos petites gâteries maison à vos parents et amis dans des contenants de marque Ziploc®. Ils garderont toute la fraîcheur de vos petits délices et avec notre nouvelle collection des Fêtes en série limitée vous n'aurez pas besoin de papier d'emballage.

Pour d'autres conseils, recettes et offres, visitez Ziploc.ca

300079392



Johnson
Une entreprise familiale



Du temps en famille
vraiment précieux!

Scones à la confiture

Une bonne façon de pratiquer les fractions!

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 16 minutes | Donne : 12 scones | Congélation : excellente

Scones

- 3 ½ tasses (875 ml) de farine tout usage **Robin Hood**®
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 2 c. à table (25 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de shortening **Crisco**® tout végétal, froid, coupé en petits morceaux

- 1 tasse (250 ml) plus 1 c. à table (15 ml) de lait écrémé évaporé **Carnation**® sans gras, froid
- 2 œufs
- 1 pot (250 ml) de confiture **Smucker's**® Pure aux fraises

Nappage

- 1 tasse (250 ml) de sucre glace
- 2 c. à table (30 ml) de jus de citron

Étapes 1 & 2

1. Préchauffer le four à 450 °F (220 °C). Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. **Scones** : dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le jus de citron. Incorporer le shortening en le coupant jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse.

Au lieu d'utiliser une tasse à mesurer d'une tasse, utilisez trois mesures de ⅓ tasse. Faites une expérience. Mesurez 1 tasse dans un contenant et mesurez ensuite trois fois ⅓ tasse dans un autre contenant. Les quantités sont-elles égales?



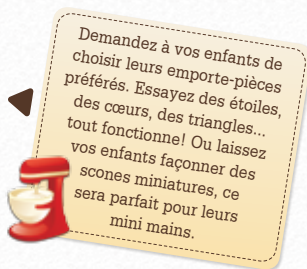
Permettez à vos enfants de pétrir la pâte avec leurs mains propres, pas besoin d'équipement. Ils aimeront sentir les nouvelles textures entre leurs doigts.

Étape 3

3. Dans un bol moyen, combiner le lait et les œufs. Ajouter au mélange de farine. Façonner une boule et la pétrir délicatement. Ne pas trop pétrir.

Étapes 4 & 5

4. Sur une surface légèrement enfarinée, taper sur la pâte jusqu'à une épaisseur de $\frac{3}{4}$ po (2 cm). Couper en cercles de 2 po (5 cm), recueillir les retailles et recommencer avec le reste.
5. Déposer sur la plaque préparée. Presser le centre des cercles délicatement avec le dos d'une cuillère à table afin de former un creux qui contiendra la confiture. Déposer 1 c. à table (15 ml) de confiture dans chacun.



Demandez à vos enfants de choisir leurs emporte-pièces préférés. Essayez des étoiles, des cœurs, des triangles... tout fonctionne! Ou laissez vos enfants façonner des scones miniatures, ce sera parfait pour leurs mini mains.

Pendant la cuisson des scones, laissez les enfants faire du glaçage de différentes couleurs. Vous n'avez qu'à ajouter que quelques gouttes de colorant alimentaire au nappage et laissez aller votre créativité en arrosant!



Étapes 6 & 7

6. Faire cuire au four préchauffé pendant 16 minutes, jusqu'à ce que les scones soient légèrement dorés.
7. **Nappage** : dans un petit bol, combiner le sucre glace et le jus de citron. Verser sur les scones en les sortant du four et répéter 10 minutes plus tard.



Abonnez-vous à l'Heure de la fournée avec Robin Hood pour des recettes exclusives à faire ensemble, des astuces de boulangerie-pâtisserie pour la famille, des activités et beaucoup plus.

Robinhood.ca



Muffins multigrain au miel



Un mélange d'avoine, de petits fruits, de miel et de yogourt :
délices remplis de bienfaits pour tous les jours.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 20 minutes | Donne : 12 muffins | Congélation : excellente

Muffins

- 1 ¼ tasse (300 ml) d'eau
- ⅓ tasse (75 ml) de céréales **Red River**® chaudes
- 1 œuf
- ⅓ tasse (75 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco**®
- ¾ tasse (175 ml) de yogourt nature ou de babeurre
- ½ tasse (125 ml) chacun de cassonade tassée et de miel
- 1 ½ tasse (375 ml) de farine combinée **Nutri^{MC} Robin Hood**®
- ½ tasse (125 ml) de gruau **Robin Hood**
- 1 ½ c. à thé (7 ml) de cannelle

- 1 c. à thé (5 ml) chacun de poudre à pâte et de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 ½ tasse (375 ml) de bleuets sauvages du boisé **Europe's Best**®, surgelés ou de petits fruits frais

Garniture

- ¾ tasse (175 ml) de gruau **Robin Hood**
- ¼ tasse (50 ml) de farine combinée **Nutri Robin Hood**
- ¼ tasse (50 ml) d'amandes, tranchées
- 2 c. à table (30 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco**
- 2 c. à table (30 ml) de miel
- ½ c. à thé (2 ml) de cannelle

1. **Muffins** : entre-temps, dans un grand bol, combiner le œuf, l'huile, le yogourt, la cassonade et le miel. Ajouter les céréales cuites et le reste des ingrédients secs et remuer. Ajouter les fruits en plant, seulement jusqu'à ce qu'ils soient bien répartis.
2. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Graisser ou tapisser un moule de 12 muffins de coupelles de papier.
3. Dans une casserole moyenne, porter l'eau à ébullition et ajouter les céréales. Baisser à feu doux et laisser mijoter 10 minutes, en remuant occasionnellement, jusqu'à épaississement. Laisser refroidir 5 minutes.
4. **Garniture** : dans un petit bol, combiner les ingrédients de la garniture. Réserver.
5. Déposer la pâte dans le moule préparé. Parsemer la garniture sur le dessus.
6. Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule 10 minutes, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Options : Remplacer les bleuets par la même quantité de pommes, de framboises, de fraises ou de chocolat noir.

Astuce :

- On peut faire cuire les céréales **Red River**® à l'avance et les conserver au réfrigérateur pendant 2 jours.



Petits pains légers

Ces petits pains ont chacun leur personnalité et auront une apparence différente chaque fois que vous ferez la recette. Ajoutez une petite touche spéciale dans chaque fournée!

Préparation : 15 minutes + réfrigération toute la nuit + levée 1 heure | Cuisson : 15 minutes

Donne : 20 petits pains | Congélation : excellente

- | | | |
|---|---|---|
| 2 | sachets de levure instantanée levée rapide Fleischmann's® (2 ¼ c. à thé/ 11 ml chacun) | (110 °F - 115 °F/45 °C - 56 °C) |
| ½ | tasse (125 ml) d'eau chaude (110 °F - 115 °F/45 °C - 56 °C) | ½ tasse (75 ml) de shortening Crisco® tout végétal |
| 1 | c. à table (15 ml) de sucre | 2 œufs |
| ½ | tasse (125 ml) de lait écrémé évaporé Carnation® sans gras, chaud | 2 c. à thé (10 ml) de sel |
| | | 3 ½ - 4 tasses (875 ml - 1 L) de farine à pain Premier choix Robin Hood® |

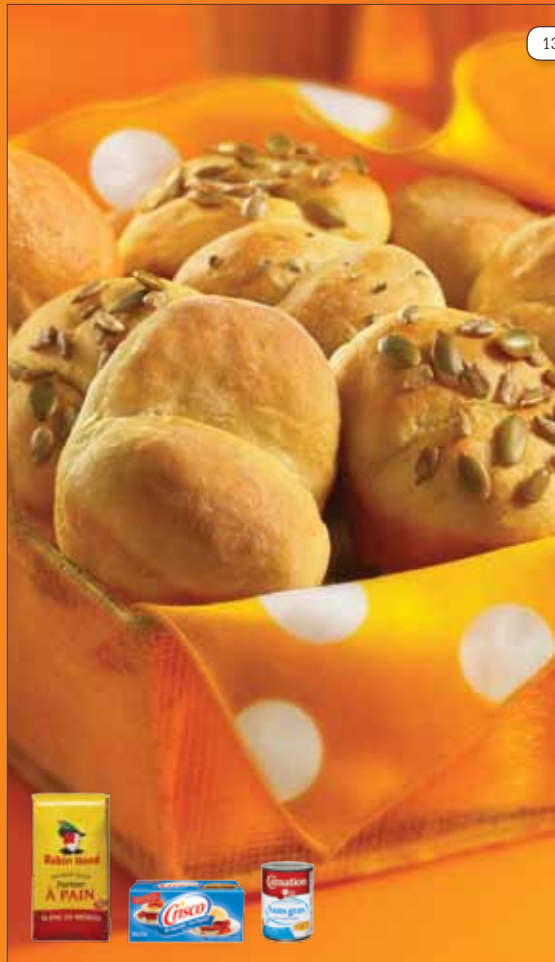
- Dans un grand bol, faire dissoudre la levure dans l'eau et le sucre. Laisser reposer 10 minutes, jusqu'au double du volume. Ajouter le lait évaporé, le shortening, les œufs, le sel et 3 tasses (750 ml) de farine.
- Battre à régime moyen pendant 2 minutes. Incorporer juste assez de farine pour former une pâte molle, collante. Ne pas pétrir. Couvrir et réfrigérer toute la nuit.
- Graisser un moule de 20 muffins.
- Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing. Retourner sur une surface légèrement enfarinée; diviser en 20 morceaux de 2 oz (56 g). Diviser chaque morceau en deux et façonner des boules. Déposer 2 boules dans chaque coupelle de muffin.
- Couvrir lâchement d'une pellicule de plastique ou d'un linge de vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'au double du volume, environ 1 heure.
- Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
- Faire cuire au four de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les pains soient bien dorés. Démouler et déposer sur une grille.

Variations :

- Incorporer 2 c. à table (30 ml) de romarin frais, haché et 1 c. à table (15 ml) d'ail dans la préparation de pâte.
- Ajouter 1 tasse (250 ml) de fromage fort **Ivanhoe®** râpé dans la préparation de pâte.
- Badigeonner le dessus des petits pains d'un œuf battu. Parsemer des graines de citrouille et de tournesol sur la pâte dans les moules (ou d'autres graines au choix).
- La pâte peut être tressée ou tournée.



C'est bien meilleur avec du blé canadien





*Laissez-vous
tenter*



C'est bien meilleur avec du blé canadien

Barres magiques au chocolat

Magie chocolatée et moelleuse : qu'est-ce qu'on peut demander de plus?

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 55 minutes | Donne : 50 carrés | Congélation : excellente

Base

- 2 tasses (500 ml) de noix de coco, grillée
- 2 tasses (500 ml) de gruau **Robin Hood**[®]
- ½ tasse (125 ml) de cassonade dorée **Redpath**[®]
- ½ tasse (125 ml) de beurre, fondu

Garniture

- 1 ½ tasse (375 ml) d'amandes ou de noix salées, hachées, grillées
- 2 tasses (500 ml) de grains de chocolat mi-sucré **Chipits**[®]
- 1 ½ tasse (375 ml) de grains de chocolat au lait **Chipits**
- 2 boîtes (300 ml chacune) de lait condensé sucré **Eagle Brand**[®] régulier ou faible en gras

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Beurrer le fond et les côtés d'un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L). Tapisser de papier parchemin, en laissant deux côtés dépassés afin de faciliter le démoulage.
2. **Base** : dans un grand bol, mélanger la noix de coco grillée, le gruau et la cassonade. Incorporer le beurre. Presser la croûte également au fond et sur les côtés du moule préparé. Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
3. **Garniture** : parsemer les noix sur la croûte chaude. Couvrir les noix de grains de chocolat. Verser le lait également sur la garniture.
4. Poursuivre la cuisson au four de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que ce soit bien doré et que ça fasse des bulles. Laisser refroidir au réfrigérateur, environ 4 heures ou toute la nuit avant de couper en carrés.

Astuces :

- Pour faire griller la noix de coco, l'étendre sur une plaque à pâtisserie et la mettre au four à 350 °F (180 °C) de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle commence à brunir. Remuer la noix de coco au milieu du temps de cuisson. Une fois grillée, elle se conserve au congélateur.
- Nul besoin de papier d'emballage! Emballez ces barres dans un contenant rectangulaire de marque **Ziploc**[®] en série limitée lorsque vous voudrez les garder fraîches et les offrir en cadeau.



Carrés croquants aux dattes et aux noix



Ces carrés savoureux vous rappelleront votre enfance et les gâteries que votre mère avait préparées pour vous en rentrant de l'école.

Préparation : 40 minutes | Cuisson : 30 minutes | Donne : 50 carrés | Congélation : excellente

Garniture

- 1 lb (500 g) de dattes, dénoyautées et hachées (environ 3 tasses/750 ml)
- 1 tasse (250 ml) de sirop de maïs Crown®/BeeHive®
- ½ tasse (125 ml) d'eau
- ¼ tasse (50 ml) de cassonade dorée
- ¼ tasse (50 ml) de jus de citron
- 1 tasse (250 ml) d'amandes, de pacanes ou de noix hachées, grillées (facultatif)

Base et garniture

- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- 1 ½ tasse (375 ml) de cassonade dorée
- 2 tasses (500 ml) de farine combinée Nutri^{MC} Robin Hood®
- 2 tasses (500 ml) de gruau Robin Hood
- ½ c. à thé (2 ml) chacun de bicarbonate de soude et de sel

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser légèrement et tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L) de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépassés afin de faciliter le démoulage.
2. **Garniture** : dans une casserole moyenne, combiner les dattes, le sirop de maïs, l'eau, la cassonade et le jus de citron. Porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter, en remuant fréquemment, jusqu'à épaississement, environ 10 minutes. Ceci donnera environ 3 tasses (750 ml) de garniture. Laisser refroidir 15 minutes. Incorporer les noix.
3. **Base et garniture** : dans un bol moyen, battre le beurre avec la cassonade. Ajouter le reste des ingrédients secs. Le mélange pourrait être granuleux. Réserver 2 tasses (500 ml) pour la garniture.
4. Presser le reste du mélange au fond du moule préparé. Étendre le mélange de dattes refroidi sur la base. Parsemer le reste du mélange sec sur le dessus.
5. Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Mettre au réfrigérateur de 2 à 3 heures et couper en carrés.

Astuces :

- Les servir avec une tasse de café Folgers® torréfaction traditionnelle l'après-midi.
- Pour faire griller les noix, faire chauffer le four à 350 ° F et les faire griller 10 minutes.
- Faites des carrés en surplus et mettez-les dans des contenants rectangulaires de marque Ziploc® en série limitée afin de pouvoir les offrir en cadeau à vos invités.



Pouding glacé au caramel

Un vrai régal dans chaque bouchée.

Préparation : 10 minutes + 2 heures de réfrigération + 4 heures de congélation

Cuisson : 10 minutes | Donne : 4 portions | Congélation : excellente

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | c. à table (30 ml) de beurre | 1 | œuf |
| ½ | tasse (125 ml) de cassonade, tassée | ½ | tasse (125 ml) de grains de caramel écossais |
| 1 | boîte (370 ml) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras | 1 | c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure |
| 2 | c. à table (30 ml) de fécule de maïs Fleischmann's® Canada | 2 | tasses (500 ml) de crème fouettée véritable Gay Lea® , divisée |
| ¼ | c. à thé (1 ml) de sel | | |

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu moyen. Ajouter le sucre et faire cuire jusqu'à formation de bulles, environ 2 minutes. Retirer du feu.
2. Dans un bol moyen, fouetter le lait, la fécule de maïs et le sel. Incorporer au mélange dans la casserole en remuant. Remettre sur le feu en remuant continuellement et faire cuire de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que ça épaississe légèrement.
3. Dans un autre bol, battre l'œuf. Verser environ ½ tasse (125 ml) du pouding chaud dans l'œuf battu et mélanger. Verser ce mélange dans le pouding et poursuivre la cuisson 2 minutes, jusqu'à épaississement. Retirer du feu.
4. Incorporer le caramel écossais et la vanille. Transférer dans un bol. Déposer une pellicule de plastique directement sur le pouding afin d'empêcher la formation d'une peau. Réfrigérer au moins 2 heures afin d'assurer que la crème fouettée ne fonde pas lorsqu'elle sera incorporée.
5. Incorporer 1 tasse (250 ml) de crème fouettée dans le pouding froid. Mettre dans un contenant allant au congélateur et faire congeler pendant 4 heures.
6. **Assemblage** : dans des bols individuels ou des coupes, mettre ½ tasse (125 ml) de pouding congelé et garnir de ¼ tasse (50 ml) de crème fouettée. Ajouter des petits fruits pour mettre un peu de couleur.

Astuces :

- Le pouding peut aussi être présenté en parfait à plusieurs étages ou on peut utiliser une cuillère à melon pour lui donner une apparence différente.
- Servir avec des sablés glacés au chocolat comme accompagnement—voir la recette à la page 6.



Poulet parmesan en casserole

facile

Votre famille adorera et ne vous inquiétez pas, on ne dira à personne que c'est si facile à faire.

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 30 minutes | Donne : 6 portions
Congélation : non recommandée

Pâte

- 1 ½ tasse (375 ml) de farine à pain Premier choix **Robin Hood**®
- 2 sachets de levure instantanée levée rapide **Fleischmann's**® (2 ¼ c. à thé/11 ml chacun)
- 2 c. à thé (10 ml) de sucre
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- ¾ tasse (175 ml) d'eau très chaude (120 °F – 130 °F/50 °C – 55 °C)
- 3 c. à table (45 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco**®
- 1 c. à table (15 ml) d'ail, haché

Garniture

- 3 tasses (750 ml) de poitrines ou de doigts de poulet panés cuits, hachés
- 2 tasses (500 ml) de sauce tomate du commerce – au choix (tomates basilic ou ordinaire)
- ¾ tasse (175 ml) de tranches de poivrons rouges et jaunes grillées **Europe's Best**®, dégelées et hachées ou des poivrons grillés en pot
- 1 tasse (250 ml) de fromage mozzarella, râpé
- 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement à l'italienne

1. **Pâte** : graisser un moule à pâtisserie carré de 8 po (2 L). Mélanger tous les ingrédients dans le moule préparé. Laisser reposer 5 à 10 minutes.
2. **Garniture** : disperser le poulet également sur la pâte. Verser la sauce tomate sur le poulet et parsemer les poivrons hachés. Garnir du fromage et de l'assaisonnement à l'italienne.
3. Faire cuire en mettant dans un four *froid*. Régler la température à 350 °F (180 °C). Faire cuire 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit.

Astuce :

- Pour faire changement, utiliser du poulet rôti au lieu du poulet pané. On peut aussi utiliser un reste de dinde du temps des fêtes et voilà un repas vite fait pour la famille.



Pâté au poulet au cheddar

Le réconfort d'antan avec la saveur fromagée d'aujourd'hui.

Préparation : 40 minutes + réfrigération 30 minutes | Cuisson : 16 minutes + 45 minutes

Donne : 12 hors-d'œuvre ou 4 plats principaux | Congélation : non recommandée

Croûte		1 ½ tasse (375 ml) de carottes miniatures, coupées en longueur
1 ½ tasse (375 ml) de farine tout usage		3 c. à table (45 ml) de farine tout usage
Robin Hood®		Robin Hood
¾ tasse (175 ml) de fromage fort Ivanhoe® , râpé (environ 300 g)		2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet du commerce
½ c. à thé (2 ml) de sel		1 boîte (370 ml) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
⅓ tasse (75 ml) de shortening Crisco® tout végétal, froid		1 c. à table (15 ml) de moutarde de Dijon à l'ancienne
3 à 6 c. à table (45 à 90 ml) d'eau glacée		1 poulet rôti désossé, haché, environ 3 tasses (750 ml)
Garniture		1 tasse (250 ml) de fromage fort Ivanhoe , râpé
¼ tasse (50 ml) de beurre		
1 oignon, haché		
2 gousses d'ail, hachées finement		

- Croûte** : dans un grand bol, combiner la farine, le fromage et le sel. Incorporer le shortening et le couper avec un coupe-pâte ou 2 couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Ajouter de l'eau froide, 1 c. à table (15 ml) à la fois, en remuant jusqu'à ce que la pâte se tienne. Aplatis la pâte en un cercle de 4 po (10 cm). Envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer 30 minutes.
- Garniture** : dans une grande poêle profonde, faire fondre le beurre sur feu moyen. Ajouter les oignons et l'ail et faire cuire 3 minutes. Ajouter les carottes et poursuivre la cuisson 3 minutes. Ajouter la farine, en remuant continuellement pendant 3 minutes. Incorporer le bouillon, le lait et la moutarde. Porter à ébullition sur feu moyen-élevé et faire cuire de 5 à 7 minutes, en remuant fréquemment jusqu'à ce que la sauce épaississe. Incorporer le poulet.
- Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Verser la garniture dans des bols allant au four ou des ramequins. Parsemer le fromage sur la garniture.
- Sur une surface légèrement enfarinée, abaisser la pâte. Couper des cercles légèrement plus grands que le diamètre des bols utilisés avec un emporte-pièce (ou une petite assiette). Couvrir la garniture de la pâte, presser délicatement sur le dessus des bols et couper un petit X sur chaque morceau. Déposer les pâtés sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier d'aluminium.
- Faire cuire au four préchauffé jusqu'à ce que la garniture fasse des bulles et que les dessus soient bien dorés, environ 40 à 45 minutes. Laisser refroidir 10 minutes avant de servir.

Astuces :

- Vous aimeriez ajouter plus de légumes? Essayez des pois surgelés ou des champignons sautés.
- Utiliser des ramequins de ½ tasse (125 ml) pour des hors-d'œuvre ou le dîner et des ramequins de 1 ½ tasse ou des bols pour le souper. Parsemer du fromage râpé.





Du temps en famille
vraiment précieux!

Tarte aux pommes à l'ancienne

Cette tarte à la forme ad lib. est aussi connue sous le nom de galette. Ce qui est intéressant avec cette recette c'est que plus sa forme diffère, plus elle devient 'rustique'.

Préparation : 20 minutes + 15 minutes pour la réfrigération de la pâte | Cuisson : 70 minutes

Donne : 12 portions | Congélation : non recommandée

Croûte

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage **Robin Hood**®
- $\frac{3}{4}$ c. à thé (4 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de shortening **Crisco**® tout végétal, à la température ambiante
- 1 œuf
- 2 c. à table (30 ml) d'eau froide
- 1 c. à table (15 ml) de vinaigre blanc

Garniture

- 4 pommes (2 lb/1 kg) pelées, érogénées et coupées en tranches épaisses
 - $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de cassonade dorée **Redpath**®
 - 1 c. à table (15 ml) de zeste de citron
 - 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
 - 1 œuf, battu
 - 3 c. à table (45 ml) de sucre à gros cristaux
- Choix de fruits : poires, pommes et canneberges ou petits fruits

Étape 1

1. **Croûte** : dans un grand bol, combiner la farine et le sel. Ajouter le shortening et le couper avec un coupe-pâte ou 2 couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse.

La meilleure façon de faire de la pâte est de combiner la farine et le shortening avec les mains. Demandez aux enfants de se laver les mains et mélangez!



Pratiquez les mesures en demandant à vos enfants de couper des cercles de 8 po et de 16 po dans du papier parchemin ou ciré que vous vous servirez comme gabarits.



Étape 2

2. Dans un petit bol, battre l'œuf, l'eau et le vinaigre ensemble. Verser le mélange liquide dans le mélange de farine. Remuer avec une fourchette seulement pour humecter les ingrédients secs. Sur une pellicule de plastique, aplatir la pâte en un disque de 8 po (20 cm). Envelopper la pâte et la réfrigérer 15 minutes.

Étapes 3-6

3. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
4. **Garniture** : dans un grand bol, combiner pommes, cassonade, zeste de citron et cannelle.
5. Sur une surface légèrement enfarinée, abaisser la pâte refroidie en un cercle de 16 po (40 cm). La forme peut différer un peu. Déposer la pâte sur la plaque préparée.
6. Au centre de la pâte, empiler les pommes et autres fruits dans un cercle de 9 po (23 cm). Plier la pâte sur les pommes en laissant une ouverture au milieu. Les pommes seront visibles au centre.

Essayez de colorer le sucre à gros cristaux en ajoutant du colorant alimentaire dans un petit sac de plastique et en frottant le sucre ensemble. De cette façon, chaque enfant pourra faire sa tarte personnalisée.



Badigeonner la croûte d'un œuf battu comporte deux avantages. Vos enfants peuvent-ils les deviner? Cela permet de tenir le sucre en place, rend la croûte brillante et lui donne une belle couleur dorée. Qu'arriverait-il si vous faisiez des dessins avec l'œuf battu?



Étape 7

7. Badigeonner la pâte de l'œuf battu et saupoudrer de sucre à gros cristaux. Faire cuire au four préchauffé pendant 20 minutes. Baisser le feu à 375 °F (190 °C) et poursuivre la cuisson de 40 à 50 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que les pommes soient tendres. Servir chaud ou à la température ambiante, délicieux avec de la crème glacée.



Abonnez-vous à l'Heure de la fournée avec Robin Hood pour des recettes exclusives à faire ensemble, des astuces de boulangerie-pâtisserie pour la famille, des activités et beaucoup plus.

Robinhood.ca





Faites *Sensation*

La sauce blanche, aussi connue sous le nom de béchamel, est un des piliers de la cuisine française parce qu'elle est la fondation polyvalente d'une variété de plats riches et délicieux.

Le lait évaporé **Carnation**® facilite la préparation de la sauce blanche authentique et procure un résultat riche et crémeux.

Essayez notre recette de Sauce blanche simple pour vous ouvrir à des possibilités sans fin pour le souper comme notre recette renommée de Macaroni au fromage. Essayez-le une fois et il deviendra une des recettes préférées de la famille.



Beaucoup plus que de la tarte au sucre.

carnationmilk.ca



Casserole de pâtes au thon



Mini cupcakes amusants



Gâteau étagé au chocolat au lait

Tarte à la citrouille classique

Retournez en arrière lorsque vous étiez enfant. Une belle journée d'automne passée dehors, puis la maison parfumée par une délicieuse tarte à la citrouille. Mmmmmmm.

Préparation : 15 minutes + 30 minutes de réfrigération de la pâte | Cuisson : 70 minutes

Donne : 16 portions | Congélation : non recommandée

Croûte	2	c. à table (30 ml) de farine tout usage Robin Hood
1 ½ tasse (325 ml) de farine tout usage	1	c. à thé (5 ml) de cannelle
Robin Hood ®	½	c. à thé (2 ml) chacun de gingembre moulu et de muscade moulu
½ c. à thé (2 ml) de sel	¼	c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu
½ tasse (125 ml) de shortening Crisco ®	½	c. à thé (2 ml) de sel
tout végétal bien froid, en cubes	1	boîte (370 ml) de lait évaporé
3 à 6 c. à table (45 à 80 ml) d'eau glacée		Carnation ® régulier ou 2 %
Garniture		
1 ¾ tasse (425 ml) de citrouille pure en purée		
1 tasse (250 ml) de cassonade, tassée		
2 œufs		

- Pâte** : dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Incorporer le shortening en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou des mains, jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Arroser le mélange de 2 c. à table (30 ml) d'eau. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la pâte soit légèrement humide. Ajouter plus d'eau si nécessaire. Façonner la pâte en un disque de ½ po (1 cm) d'épaisseur. L'envelopper dans une pellicule de plastique. Réfrigérer la pâte pendant au moins 30 minutes.
- Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Sur une surface légèrement enfarinée, abaisser la pâte jusqu'à ½ po (3 mm) d'épaisseur. Déposer la pâte dans une assiette à tarte de 10 po (25 cm) en la pressant au fond et sur les côtés de l'assiette. Découper l'excédent et canneler les extrémités.
- Garniture** : dans un grand bol, mélanger la citrouille, la cassonade, les œufs, la farine, les épices et le sel avec un fouet jusqu'à l'obtention d'une texture lisse; ajouter le lait évaporé graduellement en continuant à mélanger avec le fouet. Verser le mélange dans la croûte à tarte.
- Faire cuire au four sur la grille du bas de 60 à 70 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise. Laisser refroidir complètement sur une grille.

Astuces :

- Il y a une différence entre la citrouille pure en purée et la garniture à la citrouille. Assurez-vous d'utiliser de la purée de citrouille à 100 % afin que vous puissiez ajouter vos propres épices.
- La garniture peut être divisée en deux dans des croûtes de 9 po (23 cm). Faites cuire au four de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise.





Du temps en famille
vraiment précieux!

Gâteau au fromage avec fond de grains de chocolat

Une façon fantastique et amusante de comprendre les poids et les mesures tout en lisant et en suivant les instructions.

Préparation : 15 minutes + 4 heures de réfrigération | Cuisson : 60 minutes

Donne : 16 portions | Congélation : non recommandée

Garniture du gâteau au fromage

- 2 pqts (250 g chacun) de fromage à la crème, ramolli
- 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras
- ½ tasse (125 ml) de yogourt nature ou de crème sure
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pure
- 1 ½ tasse (375 ml) de grains de chocolat mi-sucré **Chipits®**, divisés

Pâte à gâteau au chocolat

- 1 œuf
- ½ tasse (125 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco®**
- ¼ tasse (50 ml) de yogourt nature
- 1 tasse plus 2 c. à table (280 ml) de farine tout usage **Robin Hood®**
- ¼ tasse (50 ml) de cacao en poudre non sucré
- ¾ c. à thé (4 ml) chacun de poudre à pâte et de bicarbonate de soude
- ½ tasse (125 ml) d'eau bouillante
- ½ tasse (125 ml) de grains de chocolat mi-sucré **Chipits**

Étape 1

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à cheminée de 10 po (4 L).

Le graissage d'un moule à cheminée est amusant et surtout nécessaire. Donnez la responsabilité de cette tâche à vos enfants. Savent-ils ce qui arriverait si le moule n'était pas graissé?



Demandez à vos enfants de mesurer et de compter les grains de chocolat. Devinez combien chaque tranche de gâteau contient de grains de chocolat une fois le gâteau cuit. (N'oubliez pas qu'il y a des grains de chocolat dans le gâteau et la garniture!)



Étape 2

2. **Garniture :** dans un grand bol, battre le fromage à la crème jusqu'à légèreté, 1 minute. Incorporer graduellement le lait condensé sucré en battant jusqu'à homogénéité. Ajouter le yogourt, les œufs et la vanille. Bien battre. Incorporer ¼ tasse (175 ml) de grains de chocolat. Réserver.

L'utilisation de liquides et d'œufs à la température ambiante facilitera leur mélange. Les ingrédients froids ne se mélangent pas aussi bien. Est-ce que ça fait vraiment une différence? Vous pouvez essayer des deux façons.

Étapes 4 & 5

- 4. Verser la pâte à gâteau dans le moule préparé. Déposer la garniture de gâteau au fromage sur le dessus. Parsemer du reste (¼ tasse (175 ml)) de grains de chocolat.
- 5. Faire cuire au four préchauffé pendant 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille. Bien envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer 4 heures ou toute la nuit.

Étape 3

3. **Pâte :** dans un grand bol, battre les œufs, le sucre et la vanille jusqu'à ce que tout soit combiné. Ajouter l'huile et le yogourt. Ajouter les 4 ingrédients suivants. Mélanger jusqu'à ce que tout soit combiné. Incorporer doucement l'eau bouillante, puis les grains de chocolat.

Le moment d'en apprendre sur la densité! Puisque vous faites cuire deux sortes de pâtes, vos enfants peuvent-ils deviner laquelle lèvera une fois cuite? N'oubliez pas de bien regarder les designs impressionnants avant de dévorer le gâteau!



Abonnez-vous à l'Heure de la fournée avec Robin Hood pour des recettes exclusives à faire ensemble, des astuces de boulangerie-pâtisserie pour la famille, des activités et beaucoup plus.

Robinhood.ca



Croustillant aux pommes et petits fruits facile

L'art de bien finir une belle journée fraîche.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 1 heure | Donne : 12 portions | Congélation : non recommandée

Croustillant

- 1 ½ tasse (375 ml) de gruau **Robin Hood**®
- ¼ tasse (50 ml) de farine combinée **Nutri^{MC} Robin Hood**®
- 3 c. à table (45 ml) de l'Édulcorant sans calories **Splenda**® en granulés
- ½ c. à thé (2 ml) de cannelle
- ½ tasse (125 ml) de beurre froid, coupé en morceaux

Garniture

- 4 pommes, pelées, étrognées et tranchées (environ 5 tasses/1,1 L)
- 2 tasses (500 ml) de Mélange de fruits antioxydant **Europe's Best**®, surgelé ou de petits fruits frais
- ¾ tasse (175 ml) de l'Édulcorant sans calories **Splenda** en granulés
- ¼ tasse (50 ml) de jus de citron
- 1 c. à table (15 ml) de zeste de citron
- ½ c. à thé (2 ml) de cannelle
- ¼ c. à thé (1 ml) de muscade

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser un moule à pâtisserie carré de 9 po (2,5 L).
2. **Croustillant** : dans un grand bol, combiner le gruau, la farine, l'édulcorant et la cannelle. Incorporer le beurre en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de 2 couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Réserver.
3. **Garniture** : dans un grand bol, combiner tous les ingrédients de la garniture. Bien remuer. Verser le mélange dans le moule préparé.
4. Parsemer le croustillant réservé sur le mélange de fruits.
5. Faire cuire au four préchauffé pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les fruits fassent des bulles. Servir chaud, à la température ambiante ou froid. Délicieux avec une boule de crème glacée.



Astuce :

- Pour des portions individuelles, faire cuire dans des petits moules de 45 à 50 minutes.

Nutriments par portion

Recettes	Nutriments par portion	calories (g)	protéines (g)	lipides (g)	blucides (g)	fibres (mg)	sodium (mg)	cholestérol (mg)
Morceaux de casse-tête au gingembre	1 biscuit (1,4 oz)	176	1,7	8	24,9	0,3	88	28
Sablés glacés au chocolat	1 biscuit (0,9 oz)	135	1,4	8,6	14,3	0,9	4	18
Biscuits moments magiques	1 biscuit sandwich (0,6 oz)	86	0,5	5,2	9,4	0,1	50	14
Chocolata Biscotti	1 biscotti (1,7 oz)	232	3,5	11,9	27,7	1,2	50	24
Scones à la confiture	1 scone (5 oz)	507	7,5	21,3	72,2	1,1	291	37
Muffins multigrain au miel	1 muffin (4,5 oz)	322	6,7	11,3	51,2	4	203	17
Petits pains légers	1 petit pain (1,6 oz)	134	4,5	4,8	18,2	0,6	243	19
Barres magiques au chocolat	1 barre (1,5 oz)	200	3,4	9,7	25,1	1,5	56	9
Carrés croquants aux dattes et aux noix	1 carré (1,4 oz)	137	1,6	4,1	25,2	1,5	70	10
Pouding glacé au caramel	1 portion individuelle (7,5 oz)	517	13,2	22,1	63,8	0	405	95
Poulet parmesan en casserole	1 portion individuelle (9,3 oz)	443	19,3	20,4	46,3	3,2	1131	29
Pâté au poulet au cheddar	1 portion individuelle (8,1 oz)	366	23	20,6	21,5	0,8	708	78
Tarte aux pommes à l'ancienne	1 portion individuelle (3,5 oz)	331	3,8	21,1	32,6	1	159	31
Tarte à la citrouille classique	1 portion individuelle (3,3 oz)	203	4,4	8,8	27,2	1,1	186	25
Gâteau au fromage avec fond de grains de chocolat	1 portion individuelle (4,6 oz)	453	8,4	25,8	46,6	2	213	73
Croustillant aux pommes et petits fruits	1 portion individuelle (3,2 oz)	153	2	8,4	19,2	2,4	56	20

Les valeurs nutritives par portion apparaissant ci-dessus sont basées sur l'utilisation du lait évaporé **Carnation**® ou du lait concentré sucré **Eagle Brand**® les plus faibles en gras spécifiés dans chaque recette.

Farine combiné Nutri^{MC} Robin Hood[®]

Le goût de la farine blanche,
les bienfaits du blé entier.



La farine combinée
NutriTM contient 3 g
de fibres par portion.



CONCOCTEZ DES SOUVENIRS

Pour plus de recettes visitez ROBINHOOD.CA

©/TM/MC/®/MD Smucker Foods of Canada Corp. ou ses affiliées. Folgers et Folgers Torréfaction Traditionnelle sont des marques de commerce de The Folger Coffee Company. Carnation est une marque déposée de la Société des Produits Nestlé S.A., utilisée sous licence. Toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leur propriétaire respectif.

†S/MD/® Johnson & Johnson Inc. 2011

BeeHive®, Crown®, Benson's® et Fleischmann's® sont des marques déposées de ACH Food Companies, Inc. CHIPITS® et le logo CHIPITS® sont des marques de commerce de Hershey Canada Inc. utilisées avec permission

Redpath est une marque déposée de Sucre Redpath Ltée.

Marque de commerce appartenant à/IMPORTÉ PAR S.C. JOHNSON ET FILS, LIMITÉE, BRANTFORD ON, CANADA N3T 5R1
® REGISTERED TRADEMARK OF GAY LEA FOODS CO-OPERATIVE LTD. MISSISSAUGA, ONTARIO L4W 5B4