



**Délices** aux  
**pommes**  
MAISON  
robinhood.ca



SINCE 1899 DEPUIS 1899

**Robin Hood**

METTRE LA MAIN À LA PÂTE,  
C'EST MAGIQUE®

FAMILLE DE CUISSON  
ROBIN HOOD







## TARTE AUX POMMES ET AUX CANNEBERGES

⌚ PRÉPARATION : 1 heure  
 ⌚ CUISSON : 70-80 minutes  
 QUANTITÉ : 8 portions  
 CONGÉLATION : excellente

**2 tasses** (500 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**<sup>®</sup>  
**1 c. à thé** (5 ml) de sel  
**¾ tasse** (175 ml) de shortening **Crisco**<sup>®</sup> tout végétal  
**4 – 8 c. à table** (50 à 125 ml) d'eau glacée

### GARNITURE DE FRUITS

**5 tasses** (1,25 L) de pommes pelées et tranchées  
**1 tasse** (250 ml) de canneberges, fraîches ou surgelées  
**1 tasse** (250 ml) de cassis, tassée  
**½ tasse** (75 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**  
**1 c. à thé** (5 ml) d'épices à tarte aux pommes  
**2 c. à table** (15 ml) de jus de citron

### GARNITURE

**1** œuf, battu  
**3 c. à table** (45 ml) de sucre turbiné **SUCRE À L'ÉTAT BRUT**<sup>MC</sup>

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

**CROÛTE :** Combiner la farine et le sel dans un grand bol. Incorporer le shortening dans le mélange de farine en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de 2 couteaux jusqu'à ce que le mélange soit uniforme et que le shortening soit de la taille de gros pois. Arroser de la moitié de la quantité maximale d'eau et remuer à l'aide d'une fourchette, en ajoutant plus d'eau pour obtenir une boule. Déposer sur une surface farinée et pétrir doucement. Diviser en deux et couvrir d'une pellicule de plastique pendant la préparation de la garniture de fruits.

**GARNITURE :** Combiner tous les ingrédients dans un grand bol.

**ASSEMBLAGE :** Abaisser la pâte sur une surface farinée en un cercle 1 po (2,5 cm) plus grand qu'une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Déposer la croûte dans l'assiette à tarte. Couper l'excédent de pâte et canneler le bord. Remplir du mélange de fruits. Abaisser le reste de pâte. Découper la pâte dans les formes désirées à l'aide d'emporte-pièces farinés. Badigeonner le dos des morceaux de l'œuf battu et les déposer sur la garniture de fruits en les chevauchant si nécessaire. Continuer jusqu'à ce que les fruits soient couverts. Badigeonner les dessus du reste de l'œuf et saupoudrer de sucre à gros cristaux. Déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier d'aluminium.

Faire cuire au four préchauffé, sur la grille du bas, pendant 10 minutes. Baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson de 60 à 70 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que les fruits soient tendres. Laisser refroidir sur une grille.

*Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.*


**Saviez-vous que le shortening **Crisco**<sup>®</sup> est d'origine végétale ?**

L'idéal pour les boulangers-pâtisseries végétariens et végétaliens.





## CRUSTILLANT AUX POMMES, ÉRABLE ET NOIX

 PRÉPARATION : 15 minutes  
 CUISSON : 60 minutes  
 QUANTITÉ : 8 portions  
 CONGÉLATION : non recommandée

### GARNITURE AUX POMMES

**8 tasses** (2 L) de pommes pelées, tranchées (environ 4 grosses)  
**¼ tasse** (50 ml) de sirop d'érable  
**¼ tasse** (50 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**®  
**1 c. à thé** (5 ml) de cannelle moulue

### CRUSTILLANT

**1 ¼ tasse** (375 ml) de gruau **Robin Hood**  
**¼ tasse** (50 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**  
**1 c. à thé** (5 ml) de cannelle moulue  
**1 tasse** (250 ml) de noix, hachées  
**¼ tasse** (50 ml) de sirop d'érable  
**½ tasse** (125 ml) de beurre, coupé en petits morceaux

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Combiner les ingrédients de la garniture et la verser dans un moule carré de 8 po (2 L), graissé. Combiner les ingrédients du croustillant et saupoudrer sur le mélange de pommes.

Faire cuire au four préchauffé de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les pommes fassent des bulles. Servir chaud.

**ASTUCE :** Les pommes à la chair ferme et croquante, comme les pommes Granny Smith, Délicieuse jaune ou Honeycrisp, conviennent parfaitement à la cuisson. Utilisez plus d'une variété pour apporter un délicieux contraste de saveurs.


*Il n'est pas sécuritaire de manger de la farine ou de la pâte crue.*

## Le saviez-vous ?

Le lait évaporé **Carnation**® est fait de lait 100 % canadien et soutien ainsi les fermiers canadiens et leurs communautés.



## FLAN AUX POMMES D'AUTOMNE

 PRÉPARATION : 20 minutes  
 CUISSON : 50 à 55 minutes  
 QUANTITÉ : 8 portions  
 CONGÉLATION : non recommandée

**4 tasses** (1 L) de pommes, pelées et tranchées finement (environ 2)  
**2 c. à table** (30 ml) de beurre  
**½ c. à thé** (2 ml) de cannelle moulue  
**1 tasse** (250 ml) de sucre granulé  
**2 c. à table** (30 ml) d'eau  
**1 boîte** (354 ml) de lait évaporé **Carnation**® régulier, 2 % ou sans gras  
**1 boîte** (300 ml) de lait condensé sucré **Eagle Brand**® régulier ou faible en gras  
**3** œufs  
**1 c. à table** (15 ml) d'extrait de vanille

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Remplir une plaque à rôti à moitié d'eau. Mettre au four pour faire chauffer pendant la préparation du flan. Faire chauffer le beurre sur feu moyen dans une grande poêle. Ajouter les pommes et la cannelle. Faire cuire de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Réserver. Mélanger le sucre avec l'eau dans une casserole moyenne sur feu moyen vif. Une fois le sucre dissous, cesser de remuer et laisser cuire de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le mélange se transforme en caramel. Lorsque le sucre devient bien doré, verser dans un moule à pain de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm). Incliner le moule pour couvrir le fond. Déposer les pommes réservées sur le caramel.

Remuer au fouet le lait évaporé avec le lait condensé sucré, les œufs et la vanille jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Passer le mélange dans une passoire au-dessus d'un bol propre. Verser ensuite le mélange dans le moule à pain préparé. Les pommes flotteront sur le dessus. Mettre le moule à pain dans l'eau chaude dans la plaque à rôti.

Faire cuire de 50 à 55 minutes, ou jusqu'à ce que la crème pâtissière soit prise. Laisser refroidir; envelopper d'une pellicule de plastique et réfrigérer jusqu'à ce que ce soit froid. Pour démouler; insérer un couteau autour des parois du moule. Inverser soigneusement au-dessus d'une assiette de service à rebord, lorsque complètement refroidi.



**BABKA AUX POMMES  
ET GOUDA FUMÉ**



**SCONES À LA CANNELLE,  
AUX POMMES ET AUX  
RAISINS**



**CRÊPES FACILES AUX  
POMMES ET AU CHEDDAR**



**ESSAYEZ NOTRE  
NOUVELLE  
FARINE  
BIOLOGIQUE**



**BARRES SABLÉES  
AUX POMMES**



**GÂTEAU AUX POMMES  
DE GRAND-MÈRE**



**BISCUITS AUX POMMES ET  
CHEDDAR AVEC BACON**



**NOUS AVONS UNE  
FARINE POUR ÇA.™**

**RobinHood.ca pour des recettes**

