THE J.M. SMUCKER Co

Pommes au four

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	1 hr	4	N/A

Ingredients

- 1/4 tasse (50 mL) de gruau Robin Hood®

  Gruau rapide Robin Hood®

- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle moulue
- 1 pincée de piment de la Jamaïque
- 4 pommes fermes
- 3/4 tasse (175 mL) de jus de pommes non sucré

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Step 3:

Combiner le gruau, la cassonade, la cannelle et le piment de la Jamaïque dans un petit bol et réserver.

Step 4:

Laver et sécher les pommes. À l'aide d'un couteau, trancher 1/2 po du dessus de chaque pomme et réserver. Avec le bout du couteau, découper autour du cœur puis, à l'aide d'une cuillère en métal, vider le cœur en assurant de laisser le fond intact (comme une tasse).

Step 5:

Remplir chaque pomme de 1 à 2 c. à table de garniture (de 15 à 30 ml) et couvrir avec le dessus des pommes réservé. Déposer les pommes garnies dans un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm) et saupoudrer du reste de garniture. Verser le jus de pommes dans le fond du moule. Recouvrir hermétiquement d'une feuille d'aluminium et faire cuire au four préchauffé pendant 40 minutes. Enlever la feuille d'aluminium et poursuivre la cuisson de 15 à 20 minutes.

Images

