



THE J.M. SMUCKER Co

Pommes croquantes farcies

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 35 mins 6 N/A

Ingredients

- 6 pommes Granny Smith ou Délicieuse rouge
- **Farce:**
- 3/4 tasse (175 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de gruau Robin Hood

Gruau rapide Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de noix, hachées (facultatif)
- 1/4 tasse (50 mL) agent sucrant
- 1 c. à thé (5 mL) de gingembre moulu
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, fondu
- 1/2 tasse (125 mL) de bleuets ou de framboises

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Step 2:

Couper le dessus des pommes. Insérer la pointe du couteau autour du cœur puis à l'aide d'une cuillère de métal enlever le cœur, en laissant intact le fond de la pomme. Retirer suffisamment de chair de pomme pour faire un bol pour la garniture.

Step 4:

Combinaison la farine, le gruau, les noix, l'édulcorant, le gingembre, la cannelle et le sel. Ajouter le beurre. Bien mélanger. Incorporer délicatement les petits fruits en pliant. Répartir la farce également entre les pommes préparées. Déposer dans un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L).

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Si la farce brunit trop, couvrir lâchement d'un papier aluminium et poursuivre la cuisson. Servir chaud.

Images

