



THE J.M. SMUCKER Co

# Cobbler chaud aux pommes et aux canneberges

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

15 mins 1 hr 8 N/A

## Ingredients

- **Garniture de fruits:**
- 6 tasses (1.5 L) de pommes pelées et tranchées
- 1 tasse (250 mL) de canneberges, fraîches ou surgelées
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/8 c. à thé (1 mL) de muscade moulue
- **Pâte du cobbler:**
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de shortening tout végétal
- 1/4 tasse (50 mL) d'eau bouillante
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 1/3 tasse (75 mL) d'amandes, tranchées
- 1/4 tasse (50 mL) de gruaux Robin Hood®

Gruau rapide Robin Hood®

- 1/4 tasse (50 mL) de sucre turbiné nature

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser un moule rond de 9 po (23 cm) profond ou une casserole de 11 po x 7 po (28 cm x 18 cm).

### Step 3:

Combiner tous les ingrédients. Verser dans le moule préparé.

### Step 5:

Combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Incorporer le shortening à l'aide d'un coupe-pâte ou des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec de gros morceaux. Ajouter l'eau et remuer pour humecter les ingrédients secs.

### Step 6:

Déposer la pâte sur le mélange de fruits (la pâte s'étendra en cuisant). Parsemer d'amandes tranchées, de gruau et de sucre.

### Step 7:

Faire cuire au four de 45 à 55 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée et qu'un cure-dent inséré au centre en

ressorte propre.

## Images

