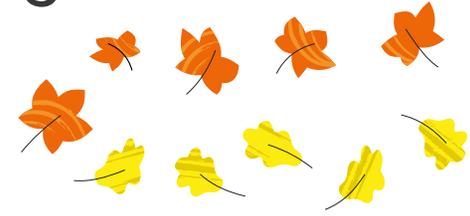




Cobbler festif aux pommes et aux canneberges

avec crème fouettée

60 minutes



Lait
118 ml | 237 ml



Crème
237 ml | 474 ml



Sucre à glacer
1/8 tasse | 1/4 tasse



Beurre non salé
56 1/2 g | 113 g



Mélange à pâte
tout usage
150 g | 300 g



Pomme Gala
2 | 4



Canneberges
entières
227 g | 454 g



Épices pour tarte
à la citrouille
2 c. à thé | 4 c. à thé



Farine tout usage
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Sucre blanc
1/2 tasse | 1 tasse



Si vous avez commandé deux trousse-repas,
suivez les instructions pour 12 personnes.

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Fouetter la crème

- Avant de commencer, préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- À un grand bol, ajouter la **crème** et le **sucré à glacer**. Batta de 2 à 3 min, à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, jusqu'à ce que des pics fermes se forment. (**REMARQUE** : Batta de 1 à 2 min avec un batteur électrique à vitesse élevée.) Réserver au frigo.

2



Commencer la salade et préparer la farce

- Graisser légèrement un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 12 pers.) avec **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **beurre**. Réserver.
- Éviter la **pomme**, puis la couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Réserver **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **sucré blanc**.
- Au plat de cuisson préparé, ajouter les **pommes**, les **canneberges**, le **reste du sucre blanc**, le **mélange d'épices pour tarte à la citrouille**, **¼ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel** et la **farine**. Bien mélanger, puis étendre le **mélange** en une couche uniforme.
- Réserver.

3



Préparer la garniture

- Fondre **5 c. à soupe** (10 c. à soupe) de **beurre** dans une petite poêle à feu doux ou dans un bol moyen allant au micro-ondes.
- Au bol contenant le **beurre fondu**, ajouter le **mélange à pâte tout usage** et **5 c. à soupe** (10 c. à soupe) de **lait**, puis bien mélanger.
- Couronner la **garniture aux fruits** de cuillerées du **mélange de pâte**, puis l'étendre en une couche lisse et uniforme.
- Saupoudrer du **sucré blanc réservé**.

4



Cuire

- Cuire au **centre** du four de 35 à 45 min, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les **fruits** bouillonnent.

5



Terminer et servir

- Retirer le **cobbler** du four, puis le transférer sur une grille et laisser refroidir pendant 5 min.
- Répartir le **cobbler** dans les assiettes, puis couronner de **crème fouettée**.