

Cinnamon-Apple Dutch Baby

with Crispy Bacon

30 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Place a large oven-proof pan in the oven for 10 min while you prepare the rest of the ingredients. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, large bowl, large oven-proof pan, measuring cups, measuring spoons, parchment paper, vegetable peeler, whisk, small pot

Ingredients

	2 Person
Egg	2
Bacon Strips	100 g
All-Purpose Flour	¾ cup
Milk	¾ cup
Maple Syrup	4 tbsp
Gala Apple	1
Pecans	28 g
Ground Cinnamon	½ tsp
Butter*	
Sugar*	
Salt*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



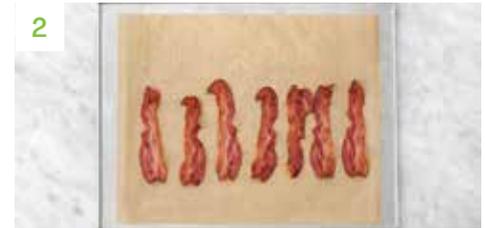
1 Make Dutch baby

- Whisk together **¾ cup flour**, **3 tbsp sugar**, **¼ tsp cinnamon** and **¼ tsp salt** in a large bowl. (**TIP:** To measure flour properly, spoon flour into measuring cup, then level off top with the back of a knife so flour is level with the top of the measuring cup.) Add **eggs** and **¾ cup milk**, then whisk until smooth.
- Carefully remove the pan from the oven. Add **2 tbsp butter**, then swirl the pan until melted.
- Pour **batter** into the pan. Return the pan to the **middle** of the oven and bake until **Dutch baby** is golden and puffed up, 16-20 min.



3 Prep and make apple compote

- While **bacon** cooks, peel, core, then cut **apple** into ½-inch pieces.
- Heat a small pot over medium-high heat. When hot, add **1 tbsp butter**, then swirl the pot until melted. Add **apples**, **1 tbsp maple syrup**, **¼ tsp cinnamon** and **1 tbsp water**. Bring to a simmer.
- Simmer, stirring often, until **apples** are tender and water is absorbed, 4-6 min. Remove the pot from heat, then cover to keep warm.



2 Roast bacon

- Meanwhile, arrange **bacon strips** in a single layer on a parchment-lined baking sheet. Roast **bacon** in the top of the oven until crispy and cooked through, 8-12 min.**



4 Finish and serve

- Remove **Dutch baby** from the oven and set aside to cool slightly, 1-2 min. (**NOTE:** The Dutch baby will deflate as it cools.)
- Divide **bacon** between plates.
- Cut **Dutch baby** into wedges, then divide between plates. Top with warm **cinnamon-apple compote**.
- Sprinkle **pecans** over top.
- Drizzle as much of the **remaining maple syrup** over top as desired.

Crêpe soufflée à la cannelle et aux pommes avec bacon croustillant

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Placer une grande poêle allant au four au four pendant 10 min pendant la préparation du reste des ingrédients. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, grand bol, grande poêle allant au four, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, papier parchemin, épluche-légumes, fouet, petite casserole

Ingrédients

	2 personnes
Œuf	2
Tranches de bacon	100 g
Farine tout usage	⅔ tasse
Lait	⅔ tasse
Sirup d'érable	4 c. à soupe
Pomme Gala	1
Pacanes	28 g
Cannelle moulue	½ c. à thé
Beurre*	
Sucre*	
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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 Faire la crêpe soufflée

• Dans un grand bol, fouetter ⅔ tasse de **farine**, **3 c. à soupe de sucre**, ¼ c. à thé de **cannelle** et ¼ c. à thé de **sel**. (**CONSEIL** : Pour mesurer correctement la farine, utiliser une cuillère pour verser la farine dans la tasse à mesurer, puis égaliser le dessus avec le dos d'un couteau afin que la farine soit au même niveau que le dessus de la tasse à mesurer.) Ajouter les **œufs** et ⅔ tasse de **lait**, puis fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.

• Retirer la poêle du four avec précaution. Ajouter **2 c. à soupe de beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.

• Verser la **pâte** dans la poêle. Cuire au **centre** du four de 16 à 20 min, jusqu'à ce que la **crêpe soufflée** soit dorée et gonflée.

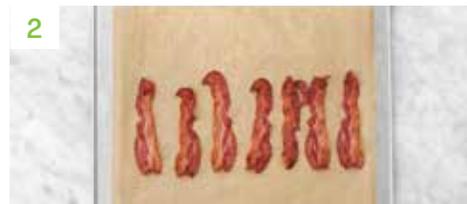


3 Préparer et cuire la compote de pommes

• Pendant que le **bacon** cuit, éplucher, évider, puis couper la **pomme** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

• Chauffer une petite casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** et faire fondre en tournant. Ajouter les **pommes**, **1 c. à soupe de sirop d'érable**, ¼ c. à thé de **cannelle** et **1 c. à soupe d'eau**. Porter à légère ébullition.

• Laisser mijoter de 4 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pommes** soient tendres et que l' **eau** ait été absorbée. Retirer la poêle du feu, puis couvrir pour garder chaud.



2 Rôtir le bacon

• Entre-temps, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche. Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit**.



4 Terminer et servir

• Retirer la **crêpe soufflée** du four et laisser refroidir légèrement de 1 à 2 min. (**REMARQUE** : La crêpe soufflée se dégonflera en refroidissant.)

• Répartir le **bacon** dans les assiettes.

• Couper la **crêpe soufflée** en quartiers, puis répartir dans les assiettes. Garnir de **compote de pommes à la cannelle**.

• Parsemer de **pacanes**.

• Arroser du **reste du sirop d'érable**, au goût.