

Warm and Rustic

Pear Cobbler

with Whipped Cream

50 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 375°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, zester, 2 small bowls, measuring cups, whisk, large non-stick pan, 8x8-inch baking dish, large bowl

Ingredients

	2 Person
Bartlett Pear	3
Lemon	1
Cornstarch	1 tbsp
Pumpkin Pie Spice	1 tsp
All-Purpose Flour	8 tbsp
Cream	113 ml
Baking Powder	1 tsp
Dried Cranberries	¼ cup
Unsalted Butter *	3 ½ tbsp
Sugar *	4 ½ tbsp
Salt *	

* Pantry items

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 Prep and make batter

Transfer **half the cream** to a medium bowl and place in the fridge to chill. Melt **3 tbsp butter** in a large non-stick pan over medium heat. Carefully transfer **melted butter** to a small bowl, then stir in **remaining cream** and **1 tbsp water**. While **butter** melts, zest, then juice **half the lemon**. Core, then cut **pears** into ½-inch pieces. Grease an 8x8-inch baking dish with **½ tbsp butter**. Whisk together **flour**, **baking powder**, **2 ½ tbsp sugar** and a **pinch of salt** in a large bowl until combined. Add **lemon zest** and **butter-cream mixture** to the **flour mixture**, then whisk until combined.



3 Assemble and bake cobbler

Transfer **pears** to the prepared baking dish and arrange in an even layer. Dollop **batter** over top in spoonfuls, leaving a few small gaps. Sprinkle with **1 tbsp sugar**. Bake in the **middle** of the oven until top of **cobbler** is golden-brown and baked through and **pears** are tender, 35-40 min.



2 Sauté pears

Heat the same pan over medium. When hot, add **pears**, **dried cranberries**, **Pumpkin Pie Spice** and **2 tsp sugar**. Cook, stirring often, until **pears** soften slightly, 3-4 min. Stir together **cornstarch** and **½ cup water** in another small bowl until **cornstarch** dissolves, then add to the pan. Cook, stirring constantly, until **mixture** thickens, 30 sec. Remove the pan from heat, then stir in **lemon juice**.



4 Finish and serve

Before serving, allow to cool for 5 min. While **cobbler** cools, add **1 tsp sugar** to **reserved chilled cream** in the medium bowl. Whisk until soft peaks form, 2-4 min. Divide **cobbler** between bowls. Dollop **whipped cream** over top.

Tarte rustique aux poires

avec crème fouettée

50 minutes

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, 2 petits bols, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), grand bol

Ingrédients

	2 personnes
Poires Bartlett	3
Citron	1
Fécule de maïs	1 c. à soupe
Épices pour tarte à la citrouille	1 c. à thé
Farine tout usage	8 c. à soupe
Crème	113 ml
Poudre à pâte	1 c. à thé
Canneberges séchées	¼ tasse
Beurre non salé*	3 ½ c. à soupe
Sucre*	4 ½ c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer et faire la pâte

Réfrigérer la **moitié** de la **crème** dans un bol moyen. Faire fondre **3 c. à soupe** de **beurre** à feu moyen dans une grande poêle antiadhésive. Transférer soigneusement le **beurre fondu** dans un petit bol, puis incorporer le **reste** de la **crème** et **1 c. à soupe** d'**eau**. Pendant que le **beurre** fond, zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Évider, puis couper les **poires** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Beurrer le plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) avec **½ c. à soupe** de **beurre**. Dans un grand bol, fouetter la **farine**, la **poudre à pâte**, **2 ½ c. à soupe** de **sucre** et **une pincée** de **sel**. Ajouter le **zeste de citron** et le **mélange au beurre** au **mélange de farine**, puis fouetter pour bien mélanger.



Assembler et faire cuire la tarte

Transférer les **poires** dans le plat de cuisson beurré et disposer en une seule couche. Garnir de **pâte** à l'aide d'une cuillère, en laissant quelques trous. Parsemer de **1 c. à soupe** de **sucre**. Faire cuire au **centre** du four de 35 à 40 minutes jusqu'à ce que la **tarte** soit dorée et entièrement cuite et que les **poires** soient tendres.



Faire sauter les poires

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **poires**, les **canneberges**, les **épices pour tarte à la citrouille** et **2 c. à thé** de **sucre**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poires** ramollissent légèrement. Dans un autre petit bol, mélanger la **fécule de maïs** et **½ tasse** d'**eau**. Lorsque la **fécule** sera dissoute, l'ajouter à la poêle. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le **mélange** épaississe. Retirer la poêle du feu et incorporer le **jus de citron**.



Terminer et servir

Laisser refroidir pendant 5 minutes. Pendant que la **tarte** refroidit, ajouter **1 c. à thé** de **sucre** au bol moyen contenant la **crème réfrigérée**. Fouetter de 2 à 4 minutes, jusqu'à la formation de pics. Répartir la **tarte** dans les bols. Napper de **crème fouettée**.