

World's Best Cup of Coffee (Cake) Brunch

with Candied Bacon, Oranges & Apples

30 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, plastic wrap, large bowl, parchment paper, 2 small bowls, measuring cups, whisk

Ingredients

	2 Person
Sour Cream	6 tbsp
Blueberry Jam	2 tbsp
Icing Sugar	¼ cup
Granny Smith Apple	1
Brown Sugar	4 tbsp
Cinnamon	1 tsp
Bacon Strips	100 g
Pecans	28 g
Baking Powder	1½ tsp
Maple Syrup	2 tbsp
All-Purpose Flour	8 tbsp
Orange	1
Butter*	2 tbsp
Cooking Spray*	
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 blueberry sauce and candy bacon

- In a small bowl, whisk together **blueberry jam**, **half the sour cream** and **icing sugar** until combined and smooth.
- Cover with plastic wrap and refrigerate.
- Arrange **bacon strips** in a single layer on a parchment-lined baking sheet, then sprinkle with **1 tbsp of brown sugar**.
- Roast **bacon** in the **top** of the oven until crispy and cooked through, 8-12 min.**



3 Mix mug muffin batter

- In a large bowl, whisk together **remaining sour cream** and **¼ cup water** until mostly smooth.
- Add **flour**, **1½ tsp baking powder**, **maple syrup**, **remaining brown sugar** and **¼ tsp salt**, then whisk until thoroughly combined.
- Coat two microwave-safe mugs with **nonstick cooking spray**. Evenly divide **batter** between **mugs**.



2 Prep and make streusel

- Halve, core, then thinly slice **apple**.
- Roughly chop **pecans**.
- Peel **orange** then separate into segments.
- Place **2 tbsp butter** in another small microwave-safe bowl.
- Microwave until softened, 10 sec. Stir in **cinnamon**, **pecans** and **1 tbsp of brown sugar** until thoroughly combined. Freeze until ready to use.



4 Finish and serve

- Microwave until **batter** is almost set, 1 ½ min. Divide **streusel topping** over **mug muffins**. Microwave in 30-sec intervals until a toothpick inserted into the centre comes out clean and **cakes** spring back to the touch.
- Divide **mug muffins**, **candied bacon**, **orange segments** and **apple slices** between plates. Serve **jam mixture** on the side for dipping.

Brunch du meilleur café (gâteau) du monde

avec bacon confit, segments d'oranges
et tranches de pommes

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pellicule plastique, grand bol, papier parchemin, 2 petits bols, tasses à mesurer, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Crème sure	6 c. à soupe
Confiture de bleuets	2 c. à soupe
Sucre à glacer	¼ tasse
Pomme Granny Smith	1
Cassonade	4 c. à soupe
Cannelle	1 c. à thé
Tranches de bacon	100 g
Pacanes	28 g
Poudre à pâte	1 ½ c. à thé
Sirop d'érable	2 c. à soupe
Farine tout usage	8 c. à soupe
Orange	1
Beurre*	2 c. à soupe
Enduit à cuisson*	
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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



Faire la sauce et confire le bacon

- Dans un petit bol, fouetter la **confiture de bleuets**, la **moitié** de la **crème sure** et le **sucre à glacer** jusqu'à ce que le **mélange** soit entièrement combiné et homogène.
- Recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche, puis saupoudrer de **1 c. à soupe** de **cassonade**.
- Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit**.



Préparer et faire le streusel

- Éviter la **pomme**, la couper en deux, puis en fines tranches.
- Hacher grossièrement les **pacanes**.
- Peler l'**orange**, puis la séparer en segments.
- Dans un autre petit bol allant au micro-ondes, chauffer **2 c. à soupe** de **beurre** pendant 10 s, jusqu'à ce qu'il ramollisse.
- Incorporer la **cannelle**, les **pacanes** et **1 c. à soupe** de **cassonade**. Congeler le streusel en attendant d'en avoir besoin.



Mélanger la pâte

- Dans un grand bol, fouetter le **reste** de la **crème sure** et **¼ tasse** d'**eau** jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse.
- Ajouter la **farine**, **1 ½ c. à thé** de **poudre à pâte**, le **sirop d'érable**, le **reste** de la **cassonade** et **¼ c. à thé** de **sel**, puis bien mélanger en fouettant.
- Enduire deux tasses allant au micro-ondes d'**enduit à cuisson**. Répartir la **pâte** uniformément dans les tasses.



Terminer et servir

- Cuire au micro-ondes pendant 1 ½ min, jusqu'à ce que la **pâte** soit presque figée. Parsemer **chaque tasse** de **streusel**. Poursuivre la cuisson au micro-ondes à intervalles de 30 s, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre des **gâteaux** en ressorte propre et qu'ils reprennent leur forme après une légère pression du doigt.
- Répartir les **gâteaux**, le **bacon confit**, les **segments d'oranges** et les **tranches de pommes** dans les assiettes. Servir le **reste du mélange de confiture de bleuets** comme trempette.