

La
Passion
D'UNE
FOURNÉE^{MC}

robinhood.ca



Table DES MATIÈRES

La passion du déjeuner

Toasties aux fraises	4
Muffins à l'avoine, aux bleuets et graines de lin	5
Muffins beignes	6

La passion des biscuits

Craquelés au chocolat au lait et fudge	8
Biscuits croquants aux arachides	9
Twists sucrés au citron	10
Tartes aux framboises et au citron	11

La passion des saveurs

Stromboli pour la famille	20
Quiche aux asperges	21

La passion des gâteaux

Gâteau marbré au chocolat	22
Gâteau danois au caramel collant	23
Gâteau au fromage à la vanille avec pêches	24
Gâteau meringue au citron	25

La passion des douceurs

Barres dulce de leche	26
Sablés aux canneberges et chocolat blanc	27
Carrés aux pommes et au caramel	28
Pain challah au chocolat	29
Tarte aux raisins	30

Le goût et l'arôme maison - les bienfaits sortant
du four, faits avec amour et partagés avec tous.

Cuisinons !

Les guides "La passion d'une journée^{MC}" !

Pour les enfants



Les enfants s'amuseront en aidant à préparer ces recettes et ils adoreront les manger aussi !

Facile



Même les boulangers-pâtisseries ou cuisiniers les plus novices peuvent faire ces recettes.

Sauve-minute



Ces recettes peuvent être préparées d'avance ou elles sont super rapides pour les soirées occupées.

Servir avec Folgers®



Servez ces recettes avec une tasse de café **Folgers**® ! Consultez les astuces afin de découvrir les mélanges recommandés.



TOASTIES aux fraises

Préparation : 15 minutes + réfrigération | **Cuisson :** 15 minutes | **Donne :** 12 toasties | **Congélation :** excellente

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage **Robin Hood**
- 3 c. à table (45 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 2-4 c. à table (30 - 60 ml) d'eau froide (60 °F/16 °C)
- ¾ tasse (175 ml) de shortening **Crisco**® tout végétal, froid
- ¾ tasse (150 ml) de confiture **Smucker's**® Pure aux fraises
- 1 œuf

Garniture

- ½ tasse (125 ml) de sucre glace
- 4 c. à thé (20 ml) de lait évaporé **Carnation**® régulier, 2 % ou sans gras

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapissier une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

2. Mettre la farine, le sucre et le sel dans un grand bol. Incorporer le shortening en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou des mains jusqu'à l'obtention de la texture de la chapelure avec quelques morceaux de la taille de petits pois. Verser 2 c. à table (30 ml) d'eau sur le mélange de farine. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la pâte soit assez humide pour se tenir ensemble lorsqu'elle est pressée. Ajouter le reste de l'eau 1 c. à table (15 ml) à la fois, si nécessaire.

3. Façonner une boule avec la pâte. La diviser en deux. Façonner chaque moitié en un rectangle de ½ po (1 cm) d'épaisseur. Envelopper les rectangles de pellicule de plastique et les mettre au réfrigérateur 30 minutes.

4. Sur une pellicule de plastique, abaisser un morceau de pâte en un rectangle de 9 po x 12 po (23 cm x 30 cm). Couper la pâte en 12 morceaux égaux. Tartiner 6 morceaux de 1 c. à table (15 ml) de confiture, en laissant une bordure de ½ po (1 cm). Mélanger l'œuf avec 1 c. à table (15 ml) d'eau à l'aide d'un fouet. Badigeonner les 6 autres morceaux de pâte du mélange d'œuf. Mettre les morceaux en sandwich, côté badigeonné d'œuf et côté tartiné de confiture ensemble. Presser les extrémités avec les dents d'une fourchette pour bien sceller et déposer sur la plaque à pâtisserie. Répéter avec le reste de pâte. Réserver le mélange d'œuf.

5. **Garniture :** badigeonner légèrement les dessus du mélange d'œuf réservé. Répéter avec le reste de pâte. Faire cuire au four préchauffé de 13 à 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille. Mélanger le sucre glace avec le lait évaporé. Étendre sur les toasties refroidis.

Astuce

- Utilisez un emporte-pièce carré ou rond de 3 po pour une apparence plus raffinée.



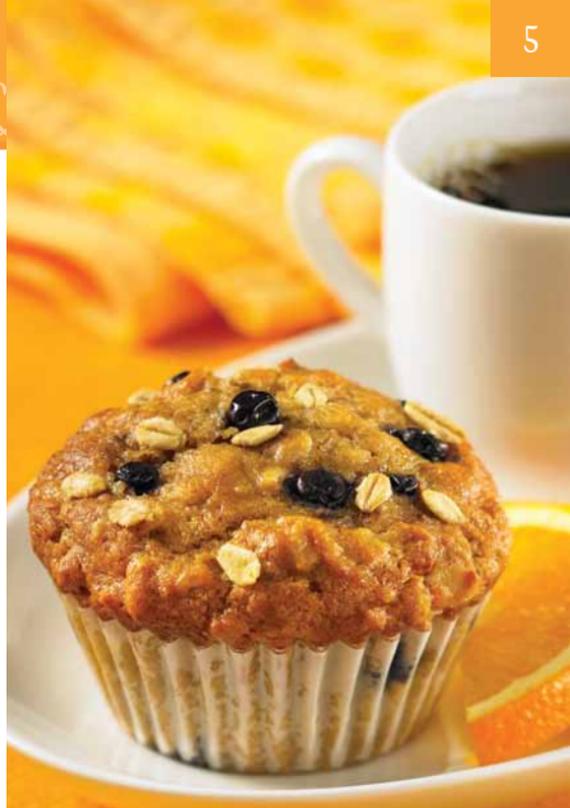
MUFFINS À L'AVOINE, aux bleuets et graines de lin



Préparation : 15 minutes | **Cuisson :** 25 minutes | **Donne :** 12 muffins
Congélation : excellente; réchauffer individuellement au micro-ondes

- 1 tasse (250 ml) de gruau **Robin Hood**^{®/MD} ou **Vieux Moulin**^{®/MD}
- 1 tasse (250 ml) de yogourt nature **Astro**[®] Original Genre Balkan, 1 %, 2 % ou 3 %
- ½ tasse (150 ml) de cassonade brillante, tassée
- ½ tasse (75 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco**[®]
- 1 œuf
- 1 c. à table (15 ml) de zeste d'orange, râpé finement
- 1 tasse (250 ml) de farine combinée **Nutri**[™] **Robin Hood**
- 2 c. à table (30 ml) de graines de lin, moulues
- 1 c. à thé (5 ml) chacune; de cannelle et de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 ml) chacun; de bicarbonate de soude et de sel
- 1 tasse (250 ml) de bleuets sauvages du boisé **Europe's Best**[®], surgelés gruau **Robin Hood** ou **Vieux Moulin** supplémentaire pour garnir

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser ou tapisser un moule de 12 muffins de coupelles de papier. Dans un grand bol, combiner le gruau, le yogourt, le sucre, l'huile, l'œuf et le zeste.
2. Dans un autre bol, mélanger la farine, avec les graines de lin, la cannelle, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Incorporer tout ce mélange sauf 2 c. à table (30 ml) au mélange de gruau.
3. Remuer les bleuets avec les 2 c. à table (30 ml) du mélange de farine réservé. Incorporer le mélange de bleuets farine dans la pâte en pliant.
4. Répartir également dans le moule à muffins. Saupoudrer de gruau additionnel. Faire cuire au four préchauffé de 23 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés et reprennent leur forme après une légère pression du doigt. Laisser refroidir sur une grille.



- Accompagnez d'une tasse de café **Folgers Torréfaction Traditionnelle**^{MD} pour bien commencer la journée.





La Passion DU DÉJEUNER



MUFFINS beignes

Préparation : 10 minutes | **Cuisson :** 35 minutes | **Donne :** 12 muffins

Congélation : excellente (avant d'enrober de sucre)

- 3 tasses (750 ml) de farine tout usage **Robin Hood**
 - 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
 - ¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude
 - ¾ c. à thé (4 ml) de sel
 - ¾ tasse (175 ml) de lait évaporé **Carnation**® régulier ou 2 %
 - ½ tasse (75 ml) de yogourt nature
 - ½ tasse (125 ml) de shortening **Crisco**® tout végétal
 - ¼ tasse (50 ml) de beurre non salé, ramolli
 - ¾ tasse (175 ml) de sucre **Redpath**®
 - 2 œufs
 - 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
 - 2 tasses (500 ml) de pommes, râpées
- Garniture**
- 1 tasse (250 ml) de sucre **Redpath**®
 - 1 c. à table (15 ml) de cannelle
 - ¼ tasse (50 ml) de beurre non salé, fondu

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser ou tapisser un moule de 12 muffins de coupelles de papier.
2. Dans un bol moyen, combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Dans un autre bol, mélanger le lait évaporé avec le yogourt.
3. Dans un autre bol, battre le shortening, le beurre et le sucre ensemble jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse. Ajouter les œufs, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille.
4. Incorporer graduellement les mélanges de farine et de yogourt au mélange de shortening en battant à faible vitesse, en commençant et en terminant par le mélange de farine et en raclant les parois du bol après chaque ajout. Incorporer les pommes en pliant. Répartir la pâte également dans le moule préparé.
5. Faire cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient fermes au toucher. Laisser refroidir sur une grille pendant 5 minutes.
6. **Garniture :** dans un petit bol, combiner le sucre et la cannelle. Pendant que les muffins sont encore chauds, les badigeonner avec le beurre fondu. Rouler chaque muffin dans le mélange de cannelle sucre pour bien les enrober. Ils sont meilleurs chauds.



C'est bien meilleur avec du blé canadien



C'est bien meilleur avec du blé canadien



CRAQUELÉS au chocolat au lait et fudge

Préparation : 15 minutes + réfrigération | **Cuisson :** 13 minutes par plaque

Donne : 48 craquelés | **Congélation :** excellente

- ¼ tasse (50 ml) de shortening **Crisco**® tout végétal
- 1 tasse (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré
- ¼ tasse (50 ml) de sucre
- 2 œufs
- ¾ tasse (150 ml) de lait concentré sucré **Eagle Brand**® régulier ou faible en gras
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 ½ tasse (375 ml) de farine tout usage **Robin Hood**®
- ½ c. à thé (2 ml) de poudre à pâte
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 ½ tasse (375 ml) de grains de chocolat au lait **Chipits**®
- ¾ tasse (175 ml) de sucre glace

1. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Tapiser 2 plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Dans un bol en verre, faire fondre à puissance moyenne (50 %) le shortening et les grains de chocolat mi-sucré au micro-ondes. Y verser le sucre et ajouter les œufs un à la fois, en remuant bien après chaque ajout. Laisser refroidir 5 minutes.
3. Incorporer le lait concentré sucré et la vanille. Ajouter les 4 ingrédients suivants et bien mélanger. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer pendant 1 ½ heure sans dépasser 8 heures.
4. Tamiser le sucre glace dans un bol peu profond. Façonner des morceaux de pâte refroidie entre les paumes des mains en boules de 1 ¼ po (3 cm). Déposer les boules dans le sucre glace et remuer délicatement afin de bien les enrober. Les déposer sur les plaques à pâtisserie et les aplatir très légèrement. Répéter avec le reste de pâte et de sucre glace, en laissant environ 1 ½ po (4 cm) d'espace entre chaque biscuit sur les plaques.
5. Faire cuire une fournée à la fois au four préchauffé de 11 à 13 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits commencent à peine à être fermes au toucher. Laisser refroidir sur les plaques sur une grille pendant 5 minutes. Transférer les craquelés sur une grille pour les laisser refroidir complètement.

Astuce

- Pour des craquelés plus moelleux, essayez la recette avec du lait concentré sucré **Eagle Brand**® régulier.



BISCUITS croquants aux arachides



Préparation : 10 minutes | **Cuisson :** 12 minutes par plaque | **Donne :** 44 biscuits | **Congélation :** excellente

- ½ tasse (125 ml) de shortening **Crisco**® tout végétal doré
- ½ tasse (125 ml) de cassonade brillante, tassée
- ¼ tasse (50 ml) de sucre
- 1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 1 ¼ tasse (300 ml) de farine tout usage **Robin Hood**®
- ½ c. à thé (2 ml) chacun; de bicarbonate de soude et de sel
- 1 pqt (300 g) de grains de beurre d'arachide **REESE**® **Chipits**®, divisés
- 1 tasse (250 ml) de pépites de caramel **SKOR**® **Chipits**®
- ¾ tasse (175 ml) d'arachides, non salées

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, battre le shortening avec le sucre, la cassonade et la vanille jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Incorporer l'œuf en battant. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude et le sel, en battant jusqu'à homogénéité. Incorporer 1 tasse (250 ml) de grains de beurre d'arachide, les pépites de caramel et les arachides.
3. Déposer des boules de pâte de 1 c. à table (15 ml) sur les plaques à pâtisserie préparées, en laissant environ 2 po (5 cm) d'espace entre chacune.
4. Faire cuire une fournée à la fois au four préchauffé de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés et à peine pris. Laisser refroidir sur les plaques pendant 3 minutes. Retirer des plaques et déposer sur des grilles et laisser refroidir complètement. Faire fondre le reste des grains de beurre d'arachide au micro-ondes à puissance élevée pendant 45 secondes. Arrosé les biscuits refroidis.

Astuce

- Ces biscuits croquants au beurre d'arachide sont vite faits et peuvent être conservés au congélateur dans un contenant Fermafraîcheur de marque **Ziploc**® jusqu'à ce que la tentation vous envahisse ou que des visiteurs inattendus débarquent chez vous.



Redpath

Bonne nouvelle !

Le sucre Redpath est maintenant offert dans un contenant refermable !

- Fini les dégâts
- Facile à utiliser, ouvrez et servez-vous
- Facile à ranger
- Recyclable ou réutilisable comme contenant de rangement



Le sucre Redpath améliore l'expérience de boulangerie-pâtisserie !

redpathsugar.com



TWISTS sucrés au citron

Préparation : 40 minutes | **Cuisson :** 12 minutes | **Donne :** 48 twists | **Congélation :** excellente

- | | |
|--|--|
| 1 tasse (250 ml) de sucre Redpath [®] | 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille |
| 1 tasse (250 ml) de shortening Crisco [®] tout végétal | 4 tasses (1 L) de farine tout usage Robin Hood [®] |
| 2 c. à table (30 ml) de zeste de citron, râpé finement | 1 c. à thé (5 ml) de sel |
| 2 œufs | sucre Redpath [®] pour saupoudrer |
| 4 jaunes d'œufs | |

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, battre le sucre avec le shortening et le zeste jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Incorporer les œufs, les jaunes d'œufs et la vanille en battant bien. Ajouter la farine et le sel. Bien battre.
3. Sur une surface légèrement enfarinée, pétrir la pâte quelques fois et façonner 2 rondins de 10 po (25 cm). Couper un rondin à la fois en 12 tranches. Couper chaque tranche en deux et rouler chaque morceau en boule.
4. **Assemblage :** rouler chaque boule en corde de 8 po (20 cm) (si la pâte craque, la recoller en la pressant). Couper la corde en deux. Faire des X avec les cordes. Torsader pour faire les biscuits. Déposer sur le papier parchemin en laissant environ 2 po (5 cm) d'espace entre chaque biscuit. Répéter avec l'autre rondin. Saupoudrer généreusement de sucre.
5. Faire cuire au four de 10 à 12 minutes jusqu'à ce que la base soit dorée. Laisser refroidir 3 minutes sur les plaques à pâtisserie. Retirer des plaques et déposer sur des grilles pour refroidir complètement.

TARTES aux framboises et au citron



Préparation : 10 minutes | **Cuisson :** 15 minutes | **Donne :** 30 biscuits (15 tartes) | **Congélation :** excellente

- 1 tasse (250 ml) de lait évaporé
- Carnation®** 2 % ou sans gras
- 2 c. à table (30 ml) de jus de citron, fraîchement pressé
- 2 1/2 tasses (575 ml) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1 c. à table (15 ml) de zeste de citron, râpé finement
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude une pincée de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de shortening **Crisco®** tout végétal doré
- 1 tasse (250 ml) de sucre **Redpath®**
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 ml) de confiture **Smucker's®** Pure aux framboises sucre glace (facultatif)

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser 2 plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Mélanger le lait évaporé avec le jus de citron; réserver.
3. Dans un bol moyen, combiner la farine, le zeste, le bicarbonate de soude et le sel.
4. Dans un autre bol, battre le shortening avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture légère. Incorporer l'œuf et la vanille en battant. Incorporer les mélanges de farine et de lait en battant à faible régime, en commençant et en terminant par le mélange de farine et en raclant les parois du bol après chaque ajout.
5. Déposer des cuillerées à table (15 ml) de pâte sur les plaques préparées, en laissant environ 2 po (5 cm) d'espace entre chacune. Faire cuire au four de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les dessus soient pris. Laisser refroidir sur les plaques à pâtisserie pendant 2 minutes. Transférer les biscuits sur des grilles et laisser refroidir complètement.
6. **Assemblage :** tartiner l'intérieur d'un biscuit de confiture. Couvrir d'un autre biscuit, côté plat en dessous. Répéter avec le reste des biscuits et de confiture. Saupoudrer les tartes de sucre glace et servir.



- Pour un assortiment de saveurs, essayez d'autres variétés de confiture **Smucker's**.





La farine **Robin Hood**[®] est faite avec fierté de blé canadien à 100 %

Lorsque vous cuisinez avec la
farine **Robin Hood**[®], vous utilisez
du blé canadien à 100 %. Vous
voulez offrir ce qu'il y a de mieux à
votre famille et nous aussi.
Merci de nous permettre de faire
partie de vos souvenirs.



C'est bien meilleur avec du blé canadien

**LES MUFFINS DISPARAÎTRONT EN QUELQUES MINUTES,
MAIS LES SOUVENIRS RESTERONT GRAVÉS À JAMAIS.**

— CONCOCTEZ DES SOUVENIRS. —



Robin Hood
ROBINHOOD.CA

de marque

Ziploc®

Un amour toujours frais

Voici venu la saison idéale d'utiliser les sacs et contenants de marque Ziploc® pour garder vos aliments du temps des fêtes en toute fraîcheur!

Les repas des fêtes sont toujours préparés avec amour. Et depuis des générations, les artisans culinaires adoptent les produits de marque Ziploc® pour préserver, organiser et partager leurs créations.

Édition limitée du
temps des fêtes!



Pour des trucs et recettes fraîcheur, visitez Ziploc.ca

300060858



SE Johnson

UNE ENTREPRISE FAMILIALE



Tombez en amour

avec



Le lait évaporé **Carnation**® riche et crémeux est le substitut idéal de la crème dans plusieurs recettes.

Le lait évaporé **Carnation** est succulent d'une multitude de façons. Essayez-le dans votre thé, votre café, vos smoothies, vos soupes et vos sauces. N'oubliez pas de l'intégrer à vos gâteaux, tartes et biscuits aussi!

Avez-vous essayé le lait évaporé **Carnation** sans gras? Il procure l'onctuosité sans le gras!

Pour des recettes dont votre famille raffolera, visitez carnationmilk.ca



Beaucoup plus que de la tarte au sucre.



STROMBOLI pour la famille

Préparation : 20 minutes | **Cuisson :** 20 minutes | **Donne :** 8 portions | **Congélation :** non recommandée

Croûte

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage **Robin Hood®**, divisée
- 2 ¼ c. à thé (11 ml) de levure à pizza **Fleischmann's®**
- 1 ½ c. à thé (7 ml) de sucre
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel
- ¾ tasse (150 ml) d'eau très chaude, (120 - 130 °F/50 - 55 °C)
- 3 c. à table (45 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco®**

Garniture

- 2 tasses (500 ml) de légumes surgelés, Mélange Méditerranéen Dés-Licieux **Europe's Best®**, dégelés ou des légumes en dés au choix, comme des oignons, poivrons rouges ou champignons
- ½ tasse (75 ml) de sauce tomate
- 2 tasses (500 ml) de fromage mozzarella, râpé, divisé
- ½ tasse (125 ml) de pepperoni, tranché finement (facultatif)
- ½ c. à thé (2 ml) d'assaisonnement à l'italienne
- 1 œuf
- 1 c. à table (15 ml) d'eau

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Graisser ou tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

2. **Croûte :** dans un grand bol, combiner 1 tasse (250 ml) de farine avec la levure, le sucre et le sel. Ajouter l'eau, puis l'huile en mélangeant pendant 1 minute ou jusqu'à homogénéité. Incorporer ¾ tasse (50 ml) de farine à la fois, pour faire une pâte molle et légèrement collante.

3. Avec les mains enfarinées, étendre la pâte sur la plaque préparée en un rectangle de 16 po x 9 po (40 x 23 cm).

4. **Garniture :** bien assécher les légumes en les épongeant ou utiliser des légumes frais tels quels. Étendre la sauce sur la pâte en laissant une bordure de 1 po (2,5 cm). Parsemer la moitié du fromage, le pepperoni, les légumes, l'assaisonnement et terminer avec le reste du fromage. Presser doucement la garniture. Mélanger l'œuf avec 1 c. à table (15 ml) d'eau au fouet. Badigeonner les extrémités de la croûte du mélange.

5. En commençant par le côté long, rouler la pâte serrée comme un gâteau roulé. Sceller les extrémités. Déposer sur la plaque à pâtisserie, côté couture en dessous. Badigeonner du reste du mélange d'œuf. Faire cuire au four préchauffé de 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit très dorée. Laisser reposer 15 minutes avant de trancher.

Astuce

- Remplissez la Stromboli du fromage, de la viande et des légumes favoris de votre famille. Vous aurez un souper gagnant c'est certain.



QUICHE aux asperges

Préparation : 30 minutes + réfrigération | **Cuisson :** 65 minutes

Donne : 8 portions | **Congélation :** non recommandée

Croûte

- 1 ½ tasse (325 ml) de farine tout usage **Robin Hood**®
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de shortening **Crisco**® tout végétal, coupé en cubes et réfrigéré
- 2 - 4 c. à table (30 - 60 ml) d'eau glacée (60 °F/16 °C)

Garniture

- ½ pqt (150 g) de pointes d'asperges **Europe's Best**®, surgelées
- ¼ tasse (50 ml) d'oignons verts, tranchés finement
- ½ tasse (125 ml) de poivrons rouges grillés, en dés, éponges
- 4 œufs **Natureuf**™ **Omega 3**, légèrement battus
- 1 boîte (370 ml) de lait évaporé **Carnation**® régulier ou 2 %
- 1 c. à table (15 ml) de moutarde de Dijon
- ½ c. à thé (2 ml) chacun; de sel et de poivre
- 1 ½ tasse (375 ml) de fromage gruyère, râpé
- 2 c. à table (30 ml) d'aneth frais, haché

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
2. **Croûte :** dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Ajouter le shortening et le couper à l'aide d'un coupe-pâte ou des doigts jusqu'à l'obtention de la texture de la chapelure. Verser 2 c. à table (30 ml) d'eau sur la pâte et la mélanger avec une fourchette jusqu'à ce qu'elle soit légèrement humide. Ajouter le reste de l'eau si nécessaire. Façonner la pâte en un disque de ½ po (1 cm) d'épaisseur. L'envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer 30 minutes.
3. Sur une surface enfarinée, abaisser la pâte en un cercle de 12 po (30 cm) de diamètre avec un rouleau à pâte enfariné. Enrouler la pâte sur le rouleau et la dérouler dans une assiette à tarte profonde de 9 po (23 cm).
4. **Garniture :** faire cuire les asperges selon les instructions sur l'emballage, 2 minutes. Égoutter, éponger et couper en morceaux de 2 po (5 cm). Réserver.
5. Garnir la croûte d'oignons et de poivrons. Mélanger les œufs, le lait évaporé, la moutarde, le sel et le poivre au fouet. Incorporer le fromage et l'aneth. Verser dans la croûte. Disperser les asperges sur le dessus.
6. Faire cuire au four, sur la grille du bas, pendant 20 minutes. Baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson de 35 à 45 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit pris. Laisser reposer 15 minutes.



- Les pointes d'asperges **Europe's Best** cuisent plus rapidement que les asperges fraîches et sont toujours délicieuses.





GÂTEAU marbré au chocolat

Préparation : 15 minutes | **Cuisson :** 40 minutes | **Donne :** 16 portions | **Congélation :** non recommandée

Gâteau

- 2 ¾ tasses (675 ml) de farine gâteaux et pâtisseries **Robin Hood**®
 - 1 ½ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
 - ½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
 - ¼ c. à thé (1 ml) de sel
 - 2 c. à table (30 ml) de zeste d'orange, râpé finement
 - 1 ½ tasse (375 ml) d'Édulcorant sans calories **SPLENDA**® en granulés
 - 3 œufs
 - 1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille
 - 1 tasse (250 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco**®
 - 1 ¼ tasse (300 ml) de yogourt nature **Astro**® Original Genre Balkan
 - 3 c. à table (45 ml) de cacao non sucré, tamisé
 - ½ tasse (125 ml) de grains de chocolat mi-sucré
- ### Glaçage
- 3 c. à table (45 ml) de lait écrémé évaporé **Carnation**® sans gras, chaud (90 °F/33 °C)
 - ½ tasse (75 ml) de grains de chocolat mi-sucré

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à cheminée de 10 po (4 L).
2. **Gâteau :** dans un bol moyen, tamiser la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le zeste. Réserver.
3. Dans un autre bol, battre l'édulcorant et les œufs, environ 2 minutes. Incorporer la vanille et l'huile. Ajouter la moitié du mélange de farine réservé en battant jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humectés. Ajouter le yogourt et le reste du mélange de farine.
4. Enlever 2 tasses (500 ml) de pâte et les mettre dans un bol moyen pour faire la pâte au chocolat. Incorporer le cacao en remuant jusqu'à homogénéité. Ajouter les grains de chocolat dans la pâte à la vanille.
5. Étendre la moitié de la pâte à la vanille dans le moule préparé. Déposer la pâte au chocolat à la cuillère par-dessus. Couvrir du reste de pâte à la vanille. Faire tourbillonner la pâte à l'aide d'un petit couteau.
6. Faire cuire au four préchauffé pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule pendant 30 minutes. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.
7. **Glaçage :** faire chauffer le lait évaporé et le verser sur les grains de chocolat. Laisser reposer 5 minutes, remuer ensuite jusqu'à homogénéité. Verser sur le gâteau refroidi.



La Passion DES GÂTEAUX

GÂTEAU danois au caramel collant



Préparation : 20 minutes | Cuisson : 45 minutes | Donne : 16 portions | Congélation : excellente

Garniture

- 1/3 tasse (75 ml) de beurre non salé, fondu
- 1/3 tasse (75 ml) de sirop de maïs doré **Crown®/BeeHive®**
- 1/4 tasse (50 ml) de cassonade brillante, tassée
- 1 tasse (250 ml) de pacanes, hachées

Streusel

- 1/4 tasse (50 ml) chacun; de cassonade brillante tassée et de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de farine tout usage **Five Roses®**
- c. à table (15 ml) de cannelle
- 1/4 tasse (50 ml) de beurre non salé, froid et coupé en morceaux

Gâteau

- 1 tasse (250 ml) de yogourt nature
- 3/4 c. à thé (4 ml) de bicarbonate de soude
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage **Five Roses**
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 2/3 tasse (150 ml) de beurre non salé, ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 2 œufs
- 1/2 c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à gâteau rond de 9 po (1,5 L) ayant des côtés d'au moins 2 po (5 cm) de haut (pas un moule à charnière). En tapisser le fond d'un papier parchemin coupé en cercle.

2. **Garniture** : dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter le sirop de maïs et la cassonade en remuant au fouet jusqu'à homogénéité. Verser dans le moule préparé. Parsemer les pacanes.

3. **Streusel** : dans un bol, combiner le sucre, la cassonade, la farine et la cannelle. Incorporer le beurre en le coupant à l'aide de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Réserver.

4. **Gâteau** : combiner le yogourt et le bicarbonate de soude; réserver. Dans un autre bol, combiner la farine, la poudre à pâte et le sel.

5. Dans un grand bol, au batteur électrique, battre le beurre en crème avec le sucre et les œufs, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille. Incorporer les mélanges de farine et de yogourt en battant à faible régime, en commençant et en terminant par le mélange de farine. Étendre la moitié de la pâte également sur la garniture dans le moule. Étendre la moitié du streusel et poursuivre avec l'autre moitié de pâte et de streusel.

6. Faire cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille 3 minutes. Faire glisser un petit couteau autour des parois du moule afin d'en dégager le gâteau et démouler.



- Rien ne se marie mieux avec ce délicieux dessert sucré que le bon goût corsé, mais velouté du café **Folgers®** Noir soyeux.



Gâteau au fromage à la vanille avec PÊCHES

Préparation : 20 minutes + l'égouttage | **Cuisson :** 80 minutes + réfrigération

Donne : 1 gâteau | **Congélation :** non recommandée

- 3 tasses (750 ml) de yogourt nature **Astro®** Original Genre Balkan
 1 gousse de vanille (ou 1 c. à table/15 ml d'extrait de vanille)

Croûte

- 1 tasse (250 ml) de gruau **Robin Hood®** ou **Vieux Moulin®**
 3 c. à table (45 ml) de cassonade brillante, tassée
 2 c. à table (30 ml) de farine tout usage **Robin Hood**
 ¼ tasse (50 ml) de beurre non salé, fondu

Garniture

- 2 pqtts (chacun 250 g) de fromage à la crème, ramolli
 ¾ tasse (175 ml) de sucre
 3 œufs **Naturel® Omega 3**
 une pincée de sel
 ½ tasse (125 ml) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %

Sauce aux pêches

- 2 c. à table (30 ml) de beurre
 ½ tasse (75 ml) de cassonade brillante, tassée
 une pincée généreuse chacun; de muscade, de gingembre et de cannelle
 1 sac (600 g) de Récolte de pêches mûres
 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

1. Tapiser un tamis à petites mailles d'un papier essuie-tout ou d'un morceau de toile à beurre. Y verser le yogourt; laisser égoutter jusqu'à une réduction de 2 tasses (500 ml). Réserver. Couper la gousse de vanille en deux à la verticale. À l'aide d'un petit couteau, en extraire les graines; réserver.

2. **Croûte :** préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Dans un bol, combiner les ingrédients de la croûte. Presser au fond d'un moule à charnière graissé de 8 ½ po (22,5 L). Déposer le moule sur un morceau de papier d'aluminium; presser le papier d'aluminium fermement autour du moule. Faire cuire 10 minutes. Réserver.

3. **Garniture :** battre le fromage à la crème avec les graines ou l'extrait de vanille dans un bol au batteur électrique, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Incorporer le sucre et les œufs en battant bien après chaque ajout. Incorporer le sel, le yogourt réservé et le lait évaporé en remuant. Verser dans le moule préparé.

4. Déposer le moule dans une rôtissoire. Y verser de l'eau chaude (120 °F/49 °C) pour atteindre 1 po (2,5 cm) de hauteur contre les parois du moule. Faire cuire au four de 60 à 70 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités soient prises, mais que le centre bouge encore un peu. Fermer le four. Laisser le gâteau refroidir dans le four pendant 1 heure. Sortir du four et laisser refroidir complètement. Réfrigérer pendant 12 heures sans dépasser 3 jours avant de servir.

5. **Sauce aux pêches :** dans une grande poêle à frire, faire fondre le beurre sur feu moyen. Ajouter la cassonade et les épices. Remuer jusqu'à formation de bulles. Ajouter les pêches en remuant jusqu'à ce qu'elles soient dégelées. Incorporer la vanille. Verser sur le gâteau au fromage et servir chaud.

Astuce

- Gardez le moule à charnière bien enveloppé dans du papier d'aluminium quand le moule trempe dans son bain d'eau afin d'éviter que l'eau s'infilte.



GÂTEAU meringue au citron

Préparation : 30 minutes + réfrigération | **Cuisson :** 35 minutes
Donne : 1 gâteau de 8 po | **Congélation :** excellente (sans glaçage)

Garniture au citron

- 2 c. à thé (10 ml) de gélatine
- 3 c. à table (45 ml) chacun; d'eau froide (60 °F/16 °C) et d'eau chaude (120 °F/49 °C)
- 1 c. à table (15 ml) de zeste de citron, râpé finement
- 1/2 tasse (125 ml) de jus de citron, fraîchement pressé
- 3/4 tasse (175 ml) de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 3/4 tasse (175 ml) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %

Gâteau

- 3/4 tasse (175 ml) de **Naturel®** **Que des Blancs d'Œufs**, bien agités
- 1 tasse (250 ml) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %, divisé
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
- 3 tasses (750 ml) de farine gâteaux et pâtisseries Premier Choix **Robin Hood®**
- 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre
- 4 c. à thé (20 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 3/4 tasse (175 ml) de beurre non salé, ramolli

Meringue

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 3/4 tasse (175 ml) de **Naturel®** **Que des Blancs d'Œufs**, bien agités

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser légèrement deux moules à gâteau ronds de 8 po (22 cm). Tapisser le fond des moules de papier parchemin coupé en cercle.

2. **Garniture au citron :** dans un petit bol, faire dissoudre la gélatine dans l'eau froide suivie de l'eau chaude, en remuant jusqu'à dissolution complète. Réserver.

3. Dans une casserole, mélanger le zeste, le jus, le sucre et les jaunes d'œufs au fouet. Faire cuire sur feu moyen-faible en remuant au fouet jusqu'à épaississement. Incorporer le lait évaporé et le mélange de gélatine. Verser dans un bol, couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer 4 heures sans dépasser 4 jours.

4. **Gâteau :** mélanger au fouet les blancs d'œufs avec 1/4 tasse (50 ml) de lait évaporé et la vanille.

5. Dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Incorporer le beurre en battant avec le reste de lait évaporé jusqu'à l'obtention d'une pâte humide. Batta pendant 1 1/2 minute. Incorporer le mélange de blancs d'œufs en 3 ajouts, en mélangeant jusqu'à homogénéité et transférer dans les moules préparés. Faire cuire au four de 25 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur une grille.

6. **Meringue :** faire chauffer les ingrédients de la meringue au bain-marie sur feu moyen en remuant au fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange soit chaud (environ 110 °F/45 °C). Transférer le mélange dans un bol et battre à régime élevé pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit épaisse et brillante.

7. **Assemblage :** couper chaque gâteau en deux horizontalement. Déposer un étage sur une assiette, côté coupé vers le haut. Étendre le 1/2 de la garniture au citron. Répéter avec les autres étages et la garniture. Glacer le dessus et les côtés du gâteau avec la meringue, en la tapant avec le dos d'une cuillère pour faire apparaître des pics sur la meringue.





BARRES dulce de leche

Préparation : 20 minutes | **Cuisson :** 20 minutes + réfrigération | **Donne :** 36 barres | **Congélation :** non recommandé

- ¾ tasse (175 ml) de beurre non salé, ramolli
- ¼ tasse (50 ml) de cassonade brillante, tassée
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 ¼ tasse (300 ml) de farine tout usage
- Robin Hood®**
- ¼ tasse (50 ml) de chapelure de biscuits graham

Garniture

- 1 boîte (300 ml) de lait concentré sucré
- Eagle Brand®** régulier ou faible en gras
- 1 sac (200 g) de pépites de caramel
- SKOR® Chipits®**

Glaçage

- 1 sac (200 g) de grains de chocolat mi-sucré
- 2 oz (¼ tasse/50 ml) de chocolat blanc, fondu (facultatif)

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser un moule à pâtisserie carré de 9 po (23 cm) de papier parchemin en laissant les extrémités dépasser pour faciliter le démoulage.

2. Battre le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Incorporer la vanille en battant. Ajouter la farine et la chapelure en battant à faible régime. Presser le mélange au fond du moule préparé.

3. Faire cuire au four préchauffé pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la base soit dorée.

4. **Garniture :** verser le lait concentré sucré dans une tasse à mesurer de 8 tasses (2 L) allant au micro-ondes. Faire chauffer à puissance moyenne (50 %) pendant 4 minutes, en remuant après 2 minutes. Incorporer les pépites de caramel. Faire chauffer à puissance moyenne-faible ou en mode décongélation (30 %) pendant 8 minutes, en remuant toutes les 2 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit doré foncé et épais. Verser sur la croûte cuite. Réfrigérer 30 minutes.

5. **Glaçage :** faire fondre les grains de chocolat mi-sucré. Étendre légèrement sur la garniture. Arroser le chocolat blanc. Laisser prendre complètement avant de couper en petites barres.



Astuce

- Conservez ces gâteries festives du temps des fêtes dans des contenants Fermafraîcheur de marque **Ziploc®** afin de les garder plus frais plus longtemps !

SABLÉS aux canneberges et chocolat blanc



Préparation : 15 minutes | **Cuisson :** 50 minutes | **Donne :** 48 barres | **Congélation :** excellente

- 1 $\frac{3}{4}$ tasse (425 ml) de farine tout usage **Robin Hood**[®]
 - $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de fécule de maïs **Benson's**[®] de **Fleischmann's**[®]
 - $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) de sel
 - 1 tasse (250 ml) de beurre non salé, à la température ambiante
 - $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml) de sucre glace
 - 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
 - $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de canneberges sèches
 - $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de grains de chocolat blanc
- sucre glace pour saupoudrer (facultatif)

1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L) de papier parchemin en laissant les extrémités dépasser afin de faciliter le démoulage.
2. Dans un grand bol, combiner la farine, la fécule de maïs et le sel.
3. Batta le beurre avec le sucre glace et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit très crémeux. Incorporer le mélange de farine, ensuite les canneberges et les grains de chocolat. Presser également au fond du moule préparé avec les doigts enfarinés. Piquer la surface partout avec une fourchette.
4. Faire cuire au four de 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités soient bien dorées. Laisser reposer dans le moule sur une grille pendant 30 minutes. Démouler en soulevant le papier parchemin. Couper en barres pendant que c'est encore chaud. Laisser refroidir complètement. Saupoudrer de sucre glace si désiré.



- Agrémentez vos sablés d'une bonne tasse de café **Folgers** Torréfaction Traditionnelle^{MD}.





La Passion DES DOUCEURS

CARRÉS aux pommes et au caramel

Préparation : 15 minutes | **Cuisson :** 50 minutes | **Donne :** 24 carrés | **Congélation :** non recommandée

- 2 tasses (500 ml) de farine combinée **Nutri^{MC} Robin Hood[®]**
- 2 tasses (500 ml) de gruau **Robin Hood^{®/MD} ou Vieux Moulin^{®/MD}**
- 1 tasse (250 ml) de cassonade brillante, tassée
- 1 c. à thé (5 ml) chacun; de bicarbonate de soude, de muscade et de sel
- 1 tasse (250 ml) de beurre froid, coupé en cubes
- 6 tasses (1,5 L) de pommes pelées, coupées en tranches minces, environ 6
- 2 c. à table (30 ml) chacun; de jus de citron et de sucre
- 2 c. à thé (10 ml) de cannelle

Sauce

- 1 pqt (200 g) de pépites de caramel **SKOR[®] Chipits[®]**
- 1/3 tasse (75 ml) de crème à fouetter

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L).
2. Dans un grand bol, combiner la farine, le gruau, le sucre, le bicarbonate de soude, la muscade et le sel. Ajouter le beurre et mélanger avec les doigts jusqu'à formation d'une chapelure. Presser la moitié du mélange au fond du moule.
3. Dans un autre bol, remuer les pommes avec le jus de citron, le sucre et la cannelle. Répartir le mélange également sur la base. Couvrir du reste de mélange de chapelure et presser légèrement.
4. Faire cuire au four préchauffé de 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que la garniture soit dorée. Laisser refroidir brièvement et couper en carrés.
5. **Sauce :** mettre les pépites de caramel dans une tasse à mesurer de 4 tasses (1 L). Ajouter la crème, remuer. Faire chauffer au micro-ondes, sans couvrir, à puissance élevée (100 %) de 2 à 3 minutes, en remuant toutes les 30 secondes, jusqu'à ce que les pépites de caramel soient fondues et que la sauce prenne forme.
6. Servir les carrés arrosés de sauce au caramel chaude.



- Un carré chaud servi avec une tasse de café **Folgers[®]** Noir soyeux et vous serez au paradis.

PAIN challah au chocolat

Préparation : 20 minutes + levée | **Cuisson :** 35 minutes | **Donne :** 1 gros pain | **Congélation :** excellente

- 1 c. à table (15 ml) de sucre
 - ½ tasse (125 ml) d'eau chaude (110 - 115 °F/45 - 56 °C)
 - 1 sachet de levure sèche active
 - 3 ½ tasses (875 ml) de farine à pain Premier Choix **Robin Hood**® (environ), divisée
 - 1 c. à thé (5 ml) de sel
 - ¼ tasse (50 ml) de miel
 - 2 œufs **Natureuf^{MC} Omega 3**, légèrement battus
 - 2 jaunes d'œufs **Natureuf^{MC} Omega 3**
 - ½ tasse (50 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco**®
 - 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
 - ½ tasse (125 ml) de chocolat mi-sucré, haché
- Glaçage**
- 1 œuf **Natureuf^{MC} Omega 3**, légèrement battu

1. Dans un petit bol, faire dissoudre le sucre dans l'eau. Saupoudrer la levure sur l'eau et laisser reposer 10 minutes ou jusqu'à l'apparition de mousse.
2. Dans un autre bol, combiner 3 tasses (750 ml) de farine et le sel. Incorporer le mélange de levure et les 5 ingrédients suivants en remuant jusqu'à formation d'une pâte grossière.
3. Renverser la pâte sur une surface légèrement enfarinée. La pétrir, en la saupoudrant de farine au besoin, pendant 10 minutes ou jusqu'à formation d'une pâte lisse et élastique.
4. Déposer la pâte dans un grand bol graissé et la tourner pour la graisser également. Couvrir d'une pellicule de plastique et la laisser reposer dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'au double du volume. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing; incorporer le chocolat en pétrissant.
5. Diviser la pâte en quatre; rouler chaque morceau en une corde de 18 po (45 cm) de long et tresser. Déposer sur une plaque à pâtisserie. Couvrir lâchement d'une pellicule de plastique et laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'au double du volume.
6. **Glaçage :** Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Badigeonner l'œuf sur la surface du pain.
7. Faire cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré et qu'il sonne vide lorsque tapé en dessous. Laisser refroidir sur la plaque sur une grille de 30 à 60 minutes.





La Passion DES DOUCEURS

TARTE aux raisins

Préparation : 30 minutes + réfrigération | **Cuisson :** 40 minutes

Donne : 10 portions | **Congélation :** non recommandée

Croûte

1 $\frac{1}{3}$ tasse (325 ml) de farine tout usage

Five Roses[®]

$\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) de sel

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de shortening

Crisco[®] tout végétal, froid et coupé en cubes

2 - 4 c. à table (30 à 60 ml) d'eau glacée

Garniture

1 tasse (250 ml) de raisins secs

1 $\frac{1}{4}$ tasse (300 ml) de sirop de maïs

Crown[®]/**BeeHive**[®]

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de cassonade brillante, tassée

3 œufs, légèrement battus

$\frac{1}{4}$ tasse (50 ml) de beurre, fondu

2 c. à table (30 ml) de jus de citron

1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille

$\frac{1}{4}$ c. à thé (1 ml) de sel

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

2. **Croûte :** dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Ajouter le shortening et le couper à l'aide d'un coupe-pâte ou des doigts jusqu'à l'obtention de la texture de la chapelure. Verser 2 c. à table (30 ml) d'eau sur la farine et mélanger la pâte avec une fourchette jusqu'à ce qu'elle soit légèrement humide. Ajouter le reste de l'eau si nécessaire. Façonner la pâte en un disque de $\frac{1}{2}$ po (1 cm) d'épaisseur. L'envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer au moins 30 minutes.

3. Sur une surface enfarinée, abaisser la pâte en un cercle de 11 po (27,5 cm) de diamètre. Enrouler la pâte lâchement sur le rouleau et la dérouler dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Plisser les extrémités.

4. **Garniture :** parsemer les raisins dans la croûte. Mélanger le sirop de maïs avec le sucre, les œufs, le beurre, le jus de citron, la vanille et le sel. Verser dans la croûte. Faire cuire sur la grille du bas dans le four préchauffé pendant 15 minutes. Baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le dessus semble pris (il fera peut-être des bulles). Laisser reposer 15 minutes avant de couper en pointes.

Astuce

- Pour une touche personnelle, décorez les morceaux de tarte d'une petite noisette de crème fouettée.

Nutriments PAR PORTION

Recette	Taille d'une portion	Calories	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)	Cholestérol (mg)
Toasties aux fraises	1 toastie (2,5 oz)	299	3,4	15,7	36,6	0,7	205	16
Muffins à l'avoine, aux bleuets et graines de lin	1 muffin (2,8 oz)	208	4,7	8,5	29,3	2,9	197	17
Muffins belges	1 muffin (5,0 oz)	467	6,6	23,4	59,4	1,4	280	64
Craquelés au chocolat au lait et fudge	1 craquelé (0,9 oz)	111	1,7	4,8	15,3	0,6	27	11
Biscuits croquants aux arachides	1 biscuit (0,8 oz)	123	2,6	7,1	12,1	0,7	76	7
Twists sucrés au citron	1 twist (0,8 oz)	108	1,8	5,8	12,2	0,3	52	25
Tartes aux framboises et au citron	1 tarte (2,6 oz)	245	4,2	8,6	37,8	0,6	113	13
Stromboli pour la famille	1 portion (5,2 oz)	283	12	13,2	28,8	1,6	363	49
Quiche aux asperges	1 portion (6,0 oz)	390	16,4	25,7	23,6	1,1	500	120
Gâteau marbré au chocolat	1 portion (2,9 oz)	288	5	17,7	27,7	1,7	131	37
Gâteau danois au caramel collant	1 portion (3,4 oz)	373	4,9	20,4	45,1	1,3	239	62
Gâteau au fromage à la vanille avec pêches	1 portion (6,2 oz)	292	6,9	18	28,1	0,9	188	95
Gâteau meringue au citron	1 portion (5,0 oz)	379	8,1	10,5	63,7	0,9	209	75
Barres douce de leche	1 barre (1,1 oz)	151	1,8	7,7	18,7	0,5	42	16
Sablés aux canneberges et chocolat blanc	1 portion (0,5 oz)	77	0,7	4,5	8,7	0,2	27	10
Carrés aux pommes et au caramel	1 portion (2,8 oz)	245	3,2	12,4	31,7	2,2	246	31
Pain challah au chocolat	2 tranches (3,7 oz)	337	9,4	11,5	49,4	1,8	250	97
Tarte aux raisins	1 portion (4,4 oz)	435	4,4	18,4	67,5	1,4	283	68

Les valeurs nutritives par portion apparaissant ci-dessus sont basées sur l'utilisation du lait évaporé **Carnation®** ou du lait concentré sucré **Eagle Brand®** les plus faibles en gras spécifiés dans chaque recette.



Farine combinée Nutri^{MC} Robin Hood[®]

Le goût de la farine blanche,
les bienfaits du blé entier.

La farine combinée
Nutri^{MC} contient 3 g
de fibres par portion.



La Passion D'UNE FOURNÉE^{MC}

Pour plus de recettes visitez
robinhood.ca



©/TM/MC/©/MD Smucker Foods of Canada Corp. ou ses sociétés affiliées. Folgers et Folgers Torréfaction Traditionnelle sont des marques de commerce de Folgers Coffee Company. Europe's Best est une marque de commerce de Europe's Best Inc. Carnation est une marque déposée de la Société des produits Nestlé S.A., utilisée sous licence. Toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leur propriétaire respectif.

Splenda® est une marque déposée de Johnson & Johnson Inc.

BeeHive®, Crown®, Benson's® et Fleischmann's® sont des marques déposées de ACH Food Companies, Inc.

MC Marques de commerce Fermes Burnbrae Limitée

CHIPITS® et REESE® sont des marques de commerce de Hershey Canada Inc. utilisées avec permission

SKOR® est une marque de commerce de Hershey Chocolate & Confectionery Cop., utilisée sous licence

Redpath est une marque déposée de Sucre Redpath Ltée.

TM/MD Parmalat S.p.A Lic Us/Sous Lic.

© Can. Trade mark Reg'd to/IMPORTÉ PAR S.C. JOHNSON AND SON, LIMITÉE, BRANTFORD ON, CANADA N3T 5R1