

## Dessert

**Portions :** 9

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 30 minutes

**Conservation :**

- Environ 4 jours au réfrigérateur
- Se congèle jusqu'à 1 mois



# Cobbler pommes-poires



4 **pommes**, pelées et coupées en dés

**Vous pouvez utiliser les fruits de votre choix.**



3 **poires**, pelées et coupées en dés

**Vous pouvez les remplacer par une boîte (796 ml) de poires en conserve égouttées.**



5 ml (1 c. à thé) de **cannelle moulue**



250 ml (1 tasse) de **farine tout usage**



125 ml (½ tasse) de **sucré**



125 ml (½ tasse) de **beurre** ou de margarine, fondu

**Faites fondre le beurre ou la margarine dans un bol au micro-ondes. Commencez par 10 secondes à la fois et brasser.**



5 ml (1 c. à thé) d'**extrait de vanille**

**Délicieux avec un verre de lait ou un de ses substituts.**

## Préparation

- 1 Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 180°C (350°F).
- 2 Dans un moule carré, mélanger les **pommes**, les **poires** et la **cannelle**.
- 3 Dans un bol moyen, mélanger à la fourchette la **farine** et le **sucre**. Ajouter le **beurre** fondu et l'**extrait de vanille**, puis mélanger.
- 4 À l'aide d'une cuillère, répartir le mélange sur les pommes et les poires.
- 5 Cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- 6 Laisser tiédir avant de couper en 9 morceaux.

### Participation de l'enfant

#### 1 an et +

- Verser et mélanger les ingrédients

#### 2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Remplir les tasses et les cuillères à mesurer
- Laver les pommes et les poires