

# Apple Skillet ‘Pan Cake’ with Cherry Spread

40 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 400°F. Wash and dry all produce.

## Bust out

Medium bowl, large oven-proof pan, large bowl, whisk, measuring spoons, spatula, measuring cups

## Ingredients

	2 Person
Egg	1
Gala Apple	1
All-Purpose Flour	8 tbsp
Cream	113 ml
Cherry Spread	2 tbsp
Brown Sugar	2 tbsp
Unsalted Butter*	1 tbsp
Milk*	¾ cup
Baking Powder	1 tsp

\* 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

Peel, core, then cut **apple** into ¼-inch pieces. Set aside ½ **tbsp brown sugar** in a medium bowl. (NOTE: You'll use this for the whipped cream in step 4.) Whisk together **egg, baking powder, ½ tsp salt, ¾ cup milk, and remaining brown sugar** in a large bowl. Using a spatula, gently fold in **flour** until combined. Set aside.



## 3 Bake apple skillet pan cake

Carefully pour **batter** over **apples** in the pan. Bake in the **middle** of the oven until **batter** is golden-brown and risen, 20-25 min.



## 2 Cook apples

Heat a cast-iron skillet or large oven-proof pan over medium-high heat. When hot, add 1 **tbsp butter**, then **apples**. Cook, stirring often, until **apples** soften, 2-3 min.



## 4 Finish and serve

While **apple skillet pan cake** bakes, add **cream** to the medium bowl with **reserved brown sugar**. Using a whisk or electric beater, whisk until stiff peaks form, 1-3 min. (TIP: Keep whipped cream in the fridge until ready to serve.) Cut **apple skillet pan cake** into quarters and divide between plates. Dollop **whipped cream** and **cherry spread** over top.

# Tarte aux pommes en poêle

## avec confiture aux cerises

40 minutes

### D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

Bol moyen, grande poêle allant au four, grand bol, fouet, cuillères à mesurer, spatule, tasses à mesurer

### Ingrédients

	2 personnes
Œuf	1
Pomme Gala	1
Farine tout usage	8 c. à soupe
Crème	113 ml
Confiture aux cerises	2 c. à soupe
Cassonade	2 c. à soupe
Poudre à pâte	1 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe
Lait*	¾ tasse

\* 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.*



### 1 Préparer

Peler et évider la **pomme**, puis la couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Réserver **½ c. à soupe** de **cassonade** dans un bol moyen. (**REMARQUE** : Vous l'utiliserez à l'étape 4.) Fouetter dans un grand bol l'**œuf**, la **poudre à pâte**, **½ c. à thé** de **sel**, **¾ tasse** de **lait** et le **reste** de la **cassonade**. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la **farine** jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène. Réserver.



### 3 Faire cuire la tarte aux pommes

Verser soigneusement la **pâte** sur les **pommes** contenues dans la poêle. Faire cuire au **centre** du four de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la **pâte** lève et soit dorée.



### 2 Faire cuire les pommes

Faire chauffer une poêle en fonte ou une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre**, puis les **pommes**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pommes** ramollissent.



### 4 Terminer et servir

Pendant que la **tarte aux pommes** cuit, ajouter la **crème** au bol moyen contenant la **cassonade réservée**. À l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, fouetter de 1 à 3 minutes, jusqu'à l'obtention de pics fermes. (**CONSEIL** : Réfrigérer la crème fouettée jusqu'au moment de servir.) Couper la **tarte aux pommes** en quartier et la répartir dans les assiettes. Garnir d'un soupçon de **crème fouettée** et de **confiture aux cerises**.