

Patates douces aux pommes-cannelle

Donne 8 portions

Ingrédients

1/3 tasse de cassonade

4 c. à soupe de beurre

jus de 1 citron

2 c. à soupe de Mélange Simple Indulgence™ cannelle-vanille

2 boîtes de patates douces ou ignames, égouttés et en tranches fines

4 pommes, épluchées, évidées et en tranches fines

Sel et poivre au goût

Préchauffer le four à 350° F/176° C. Mélanger la cassonade, le beurre, le jus de citron et le **Mélange Simple Indulgence™ cannelle-vaille** dans un Bol Étonnant de 6 tasses/1,4 L à l'aide d'une Spatule en silicone. Dans une cocotte, déposer des couches de patates douces, de pommes et la moitié de la cassonade au fond. Garnir avec une seconde couche de patates douces, de pommes et du reste du mélange à base de cassonade. Couvrir et cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et mousseux et que les pommes soient cuites.