

## *Quatre-quarts Pomme et Sureau BoiséPinson*

---

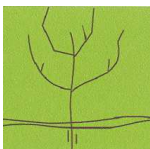


lamaisoncheznous.com  
Desrochers Lacroix, propriétaires  
Daniel Lacroix, chef

Nombre de portions : 8  
Temps de préparation : 25 minutes  
Temps de cuisson : 25 minutes

200 gr (8 on) de beurre à température pièce  
200 gr (8 on) de sucre  
4 œufs  
200 gr (8 on) de farine tout-usage  
15 ml (1 c. soupe) de poudre à pâte  
3 pommes pelées, coupées en petits dés  
Concentré de RoyalSureau BoiséPinson

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F)
2. Beurrer un moule à pain de 20 x 10 cm (8 x 4 pouces), l'enfariner légèrement
3. Dans un bol, crémer le beurre et le sucre
4. Ajouter les œufs, la farine et la poudre à pâte préalablement mélangées
5. Ajouter, à la cuillère, les dés de pommes
6. Verser l'appareil dans un moule et cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre
7. Servir chaud, en tranches, avec la crème glacée ou du yogourt glacé
8. Napper du concentré RoyalSureau BoiséPinson



**boisepinson.ca**  
426, rue Mountain  
Granby, QC, J2H 0M6