

The logo for iSens, featuring the brand name in a white, handwritten-style font on an orange square background.

*Philippe Mollé*  
RECETTE GOURMANDE

# POMMES FARCIES AU CRUMBLE D'ÉRABLE

8 pommes à cuire

250 ml de flocons d'avoine Quaker à cuisson rapide

**30 ml de sirop d'érable extra clair iSens**

30 ml de beurre

**45 ml de sucre d'érable Les Bois francs iSens**

30 ml de beurre pour graisser le plat

Couper le dessus des pommes et évider celles-ci. Dans un saladier, mélanger les flocons d'avoine, le sirop, le beurre en pommade et le sucre d'érable. Garnir ensuite les pommes et disposer le tout dans un plat allant au four. Ajouter le restant du beurre. Cuire au four à 375 degrés durant 10 à 12 minutes.



The logo for iSens, featuring the word "iSens" in a white, cursive font on an orange square background.

*Philippe Mollé*  
GOURMET RECIPE

# STUFFED APPLES MAPLE CRUMBLE

8 cooking apples

250 ml of oatmeal Quaker quick cooking

**30 ml of Maple syrup iSens yuzu**

30 ml butter

**45 ml of Maple sugar Les Bois francs**

30 ml butter for greasing

Cut the tops of the apples and scoop them. In a bowl, combine the oats, syrup, cream the butter and maple sugar. Then garnish apples and have all in a baking dish. Add the remaining butter. Bake at 375 degrees for 10 to 12 minutes.

