Carrés aux pommes!



"Des carrés ou petits crumbles (croustillants) aux pommes. À la base, ce dessert se fait avec une purée de dattes : les carrés aux dattes que l'on prépare dans un plat en pyrex carré et qu'on coupe en carrés une fois cuits! C'est un dessert très gourmand et aussi très calorique. Notre nounou, Madame Black, nous les préparait avec des pommes... Un vrai régal! Et puisque que c'est une recette d'enfance, la québécoise que je suis, vous la dévoile avec les mesures anglo-saxonnes : 1 tasse (cup) = 1 verre de 250 ml!"



(Pour une vingtaine de portions)

- 1 tasse (cup) de farine de blé T55 ou T65
- 1½ tasses (cups) de flocons d'avoine
- ¾ tasse de beurre demi-sel
- 1½ tasses (cups) de vergeoise brune (dark brown sugar)
- 350 ml de compote de <u>pommes</u> sans sucre (ici <u>pommes-coings</u>)
- 1 petite pomme
- Cannelle (au goût)



Épluchez la pomme. Enlevez le cœur et coupez-la en 40 petites cubes.

Dans un saladier, mélangez les flocons d'avoine, la farine, la vergeoise et le beurre demi-sel fondu. Mélangez jusqu'à l'incorporation du beurre de manière plus ou moins homogène.

épartissez la moitié du mélange à crumble dans les empreintes d'une plaque à muffins (ici un moule en silicone <u>Flexipan Demarle de 20 empreintes pour mini muffins - FP 2031</u>). Ma mère les faisait dans un plat carré en pyrex.

Écrasez cette première couche de crumble. Répartissez la compote de <u>pommes</u> (ici <u>pommes-coings</u>) puis les cubes de <u>pomme</u>.

Saupoudrez de cannelle. Répartissez le reste du crumble sans l'écraser.

Enfournez dans le milieu du four préchauffé à 180°C pendant environ 45 minutes à chaleur tournante... ou jusqu'à ce que le crumble soit bien doré

Servez tiède avec de la crème fraîche.

Et Que Dire De Plus ?

- → Remplacez la farine de blé T55 ou T65 (tout usage) par de la farine d'avoine.
- → Remplacez la vergeoise par de la cassonade belge, américaine ou canadienne ou encore par du sucre de canne roux ou blond additionné de ½ c. à soupe de mélasse.
- → Remplacez la compote de <u>pommes</u> (ici <u>pommes</u>-<u>coings</u>), par toute autre compote de fruits.
- → Consultez tous les articles contenant des <u>coings</u>, des <u>pommes</u>.

O Les Papilles Estomaquées... 2013

www.papilles estomaquees. fr/petit-jeu-autour-dune-recette-den fance-carres-aux-dattes-transformes-en-crumble-aux-pommes