

Carrés aux dattes



“ Ahh! les carrés au dattes. La recette que j'ai toujours vue dans les cahiers de recettes de ma mère. Celle transmise par Carmen Brouillard. Celle préparée en trop petite quantité dans un plat en pyrex carré! Un dessert très calorique qui vous permet de tenir au grand froid plusieurs heures! Tout dépend bien sûr de la quantité ingérée! Avec l'âge, j'ai réduit la quantité de sucre retrouvée dans la garniture. La québécoise que je suis, vous la dévoile avec les mesures anglo-saxonnes : 1 tasse (cup) = 1 verre de 250 ml. Hop'là et française! ”.

Les Ingrédients :

(Pour 1 plat en pyrex de 9 x 9 pouces - 22,5 x 22,5 cm)

Garniture aux dattes...

(option 1* ou option 2**)

- 300 g de pâte de dattes* ou 300 g de dattes dénoyautées**
- ½* ou 1½** tasse(s) (cup) soit 125* ou 375** ml d'eau
- 1 c. à thé de féculé de maïs**
- ¼ à ½ tasse (cup) soit 45 à 90 g de cassonade nord-américaine (facultatif)

Crumble ou croustillant...

- 1 tasse (cup) soit 150 g de farine de blé T55 ou T65
- 1½ tasses (cups) soit 150 g de flocons d'avoine
- ¾ tasse (cup) ou 125 g de beurre demi-sel
- 1½ tasses (cups) soit 275 g de cassonade nord-américaine (dark brown sugar) ou vergeoise brune

Les Étapes :

Garniture - Option 1* : Si vous utilisez de la pâte de dattes... Écrasez-la au presse-purée avec 125 ml d'eau en la chauffant sur feu doux. Réservez. Si vous préférez une garniture très sucrée, faites chauffer le tout avec de la cassonade nord-américaine. Réservez. *Personnellement, je trouve que les dattes sont assez sucrées. Je n'en ajoute donc pas!*

Garniture - Option 2 : Si vous utilisez des dates dénoyautées...** Déposez les dattes dans une casserole avec 375 ml d'eau (et de la cassonade nord-américaine si vous le souhaitez). Amenez à ébullition. Laissez cuire jusqu'à ce que les dattes se soient ramollies (20 minutes). En fin de cuisson, ajoutez 1 c. à thé de féculé de maïs. Mélanger. Réservez. *Je préfère cette version de garniture car j'aime avoir sous la dents de petits morceaux de dattes.*

Le crumble ou croustillant... Dans un saladier, mélangez les flocons d'avoine, la farine, la cassonade nord-américaine et le beurre demi-sel fondu ou très ramolli. Mélangez jusqu'à l'incorporation du beurre de manière plus ou moins homogène.

Répartissez un peu plus de la moitié du mélange à crumble dans un plat carré en pyrex de 9 pouces x 9 pouces (22,5 x 22,5 cm). Écrasez cette première couche de crumble à la fourchette.

Étalez le mélange de dattes.

Répartissez le reste du crumble sans l'écraser.

Enfournez dans le milieu du four préchauffé à 180°C pendant environ 40 minutes à chaleur tournante... ou jusqu'à ce que le crumble soit bien croustillant et bien coloré.

Servez tiède ou froid.

Et Que Dire De Plus ?

→ La version [pomme](#) ou [coing](#) de cette recette : [Carrés aux pommes](#).

→ Remplacez la cassonade nord-américaine par de la vergeoise brune ou encore par du sucre de canne roux ou blond additionné de 1 c. à thé de mélasse.