

L'histoire d'une quetsche qui se prenait pour une datte !



“ Il y a quelque jours, je vous dévoilais une recette québécoise de carrés aux dattes. Cette fois-ci, les dattes ont été remplacées par des quetsches de notre AMAP. Une belle association alsacienne et québécoise !”.

Les Ingrédients :

(Pour 1 plat en pyrex de 9 x 9 pouces – 22,5 x 22,5 cm ou 1 plaque Flexipan Demarle de 20 empreintes pour mini muffins – FP 2031)

- 50 à 60 [quetsches](#)
- 150 g de farine de blé T55 ou T65
- 150 g de flocons d'avoine
- 125 g de beurre demi-sel
- 275 g de cassonade nord-américaine (dark brown sugar) ou vergeoise brune

Les Étapes :

Dénoyautez les [quetsches](#) puis coupez les en 4. Réservez.

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. Surtout ne mixez pas. Les flocons d'avoine doivent rester entiers.

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) ou dans les empreintes d'une plaque à muffins (ici un moule en silicone [Flexipan Demarle de 20 empreintes pour mini muffins – FP 2031](#)). Écrasez légèrement cette première couche de crumble à la fourchette ou à la cuillère. Répartissez les quetsches coupées en 4. 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 recette originale : [\[Québec\] Carrés aux dattes](#).
- La version [pommes](#) et [coings](#) 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.