



Carré aux dattes (le meilleur)

Préparation 20 MIN

Cuisson 1 H 5 MIN

Rendement 9 à 16 carrés

Se congèle

Ingrédients

Garniture

- 425 g (2 ½ tasses) de dattes de type Medjool dénoyautées et hachées (tassées légèrement)
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude

Croustillant

- 175 g (1 ¾ tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 150 g (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 160 g (¾ tasse) de cassonade
- 1 ml (¼ c. à thé) de poudre à pâte
- 170 g (¾ tasse) de beurre demi-sel, ramolli

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule carré de 20 cm (8 po) et tapisser d'une bande de papier parchemin en la laissant dépasser sur deux côtés.

Garniture

2. Dans une casserole, porter à ébullition les dattes, l'eau, le jus de citron et la cassonade. Ajouter le bicarbonate et laisser mijoter 5 minutes en remuant constamment à la cuillère de bois ou jusqu'à ce que les dattes soient réduites en purée. Laisser tiédir.

Croustillant

3. Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la cassonade et la poudre à pâte. Ajouter le beurre et bien mélanger.

4. Répartir la moitié du croustillant dans le moule et presser fermement. Y étaler la garniture de dattes. Couvrir avec le reste du croustillant et presser légèrement.

5. Cuire au four 55 minutes ou jusqu'à ce que le croustillant soit bien doré. Laisser refroidir sur une grille 4 heures. Démouler et couper en 16 carrés.

Note

À défaut d'avoir des dattes Medjool, utilisez des dattes sèches.

Carré aux dattes (le meilleur)

