

metro



Carré de dattes au café

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

9 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:45 CUISSON | 1:00 TEMPS TOTAL

Ingrédients

GARNITURE

0,45 kg (1 lb) Dattes dénoyautées, hachées

190 ml (3/4 de tasse) Café velouté et fruité (colombien - mi-noir) infusé

65 ml (1/4 de tasse) Cassonade

5 ml (1 c. à thé) Jus d'orange

PÂTE

375 ml (1 1/2 tasse) Farine

375 ml (1 1/2) Farine d'avoine flocons d'avoine

Préparation

Préparation : Préchauffer le four à 375°F / 190°C

Garniture: Dans une petite casserole, à feu moyen-doux, faire cuire les dattes avec le café et la cassonade, jusqu'à ce que les dattes aient absorbé le liquide et aient ramolli.

Retirer du feu, ajouter le jus d'orange et laisser refroidir à la température pièce.

Pâte: Pendant que la garniture refroidit, dans un grand bol, mélanger la farine blanche, la farine d'avoine ou les flocons d'avoine, la cassonade et le sel.

Ajouter le beurre et le couper avec deux couteaux jusqu'à ce que le mélange soit bien en miettes.

Étendre la moitié de la préparation dans un plat carré de 9 pouces (23 cm) allant au four qui aura été préalablement beurré.

Recouvrir de la garniture refroidie.

Ajouter l'autre moitié de la base sur la garniture et tasser.

Cuire au four préchauffé à 375°F / 190°C environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus du plat soit doré.

Couper en 16 carrés de 2 pouces (5 cm) à la sortie du four, puis laisser refroidir à la température pièce dans le moule de cuisson

tasse)

250 ml Cassonade tassée
(1 tasse)

1 pincée Sel

250 ml Beurre salé
(1 tasse)

avant de servir.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
