

Carré aux dattes

Ingrédients

Garniture :

- 1 tasse de dattes
- ¼ tasse cassonade
- ½ tasse d'eau
- ¼ c. à thé de jus de citron

Croustillant :

- ¾ tasse de farine
- ¾ tasse de gruau
- ½ tasse de cassonade
- 1 pincée de sel
- ½ tasse de beurre mou

Instructions

Pour la garniture :

1. Placer tous les ingrédients dans le Micro-pichet et cuire 3 minutes à 70 %.
2. Bien mélanger pour faire une purée lisse (se fait bien avec le Hachoir gagne-temps).

Pour le croustillant :

3. Mélanger ensemble tous les ingrédients dans l'Extra-chef. Cela doit avoir une texture granuleuse.

Assemblage :

4. Mettre 2/3 du mélange sec dans le fond d'un Chof-é-sert moyen profond et presser à l'aide de la spatule.
5. Ajouter la garniture aux dattes et étendre uniformément.
6. Ajouter le reste du mélange sec sur le dessus sans presser.
7. Cuire sans le couvercle 5 minutes à 60 %.