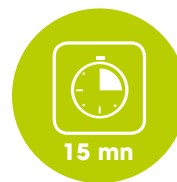


Carrés au sirop d'érable



Ingrédients

- 70 g de cassonade
- 250 ml de sirop d'érable
- 65 g de beurre
- 25 g de cassonade
- 125 g de farine
- 2 oeufs battus
- 30 g de beurre mou
- 15 g de farine
- 2 ml de vanille liquide



Préparation

Préchauffez le four à 200 °C.
 Beurrez un moule carré de 23 cm.
 Dans une casserole, faites mijoter 70 g de cassonade et 250 ml de sirop d'érable 5 minutes. Tiédisez au comptoir.
 Dans un bol, mélangez le beurre, 25 g de cassonade et 125 g de farine jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux.
 Étalez la préparation dans le moule et pressez-la légèrement sans tasser. Faites cuire dans le bas du four 10 minutes. Retirez du four.
 Réduisez la température du four à 180 °C. Dans un bol, fouettez les oeufs. Incorporez le mélange tiédi de cassonade et de sirop en fouettant. Toujours en fouettant, incorporez le beurre, 15 g de farine et la vanille. Versez sur la croûte. Faites cuire dans le bas du four 10 minutes. Déplacez au centre du four et poursuivez la cuisson encore 20 minutes. Laissez tiédir, puis servez coupé en petits carrés de 2,5 cm.

Astuces de chef

- *Tiédir au comptoir, cette expression québécoise signifie tout simplement qu'il faut laisser tiédir à température ambiante.*
- *Variante : pour une version encore plus gourmande, ajoutez 2/3 tasse de noix de pécan hachées au mélange beurre-farine-vanille.*