

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## CARRÉS AUX DATTES



Garniture aux dattes:

3 tasses(500g)de dattes dénoyautées

1 1/4 tasse d'eau

1/2 c. à thé d'essence d'amande

3 c. à table de cassonade tassée

Croûte:

1 1/4 tasse de farine tout usage

1/4 c. à thé de poudre à pâte

Une pincée de sel

1/4 c. à thé de muscade

1 1/4 tasse de flocons d'avoine

3/4 tasse de cassonade tassée

3/4 tasse de beurre froid

Garniture aux dattes:

Dans une casserole, mélanger les dattes, l'eau, l'essence d'amande et la cassonade.

Porter à ébullition et laisser mijoter doucement en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les dattes aient la consistance d'une purée. Laisser refroidir.

Pour la Croûte:

Dans un bol moyen, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel, la muscade, les flocons d'avoine et la cassonade.

Ajouter le beurre froid et le couper dans les ingrédients secs avec un coupe pâte ou deux couteaux, jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse.

Avec les doigts, presser la moitié de la préparation dans le fond d'un moule carré de 8 pouces préalablement graissé.

Étendre la garniture aux dattes refroidie sur la croûte et recouvrir du reste de la préparation en pressant légèrement.

Cuire au four à 350°F pendant 30 minutes. Laisser refroidir complètement à la température ambiante et ensuite mettre au réfrigérateur 1 heure avant de couper en carrés.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)