THE J.M. SMUCKER Co

Carrés aux pommes et au caramel

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	50 mins	24	N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 2 tasses (500 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1 tasse (250 mL) de cassonade brillante, tassée
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 mL) de muscade
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de beurre froid, coupé en cubes
- 6 tasses (1,5 L) de pommes pelées, coupées en tranches minces, environ 6
- 2 c. à table (30 mL) de jus de citron
- 2 c. à table (30 mL) de sucre
- 2 c. à thé (10 mL) de cannelle
- **Sauce :**
- 1 pqt (200 g) de pépites de caramel
- 1/3 tasse (75 mL) de crème à fouetter

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L).

Step 2:

Dans un grand bol, combiner la farine, le gruau, le sucre, le bicarbonate de soude, la muscade et le sel. Ajouter le beurre et mélanger avec les doigts jusqu’à formation d’une chapelure. Presser la moitié du mélange au fond du moule.

Step 3:

Dans un autre bol, remuer les pommes avec le jus de citron, le sucre et la cannelle. Répartir le mélange également sur la base. Couvrir du reste de mélange de chapelure et presser légèrement.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 45 à 50 minutes, jusqu’à ce que les pommes soient tendres et que la garniture soit dorée. Laisser refroidir brièvement et couper en carrés.

Step 5:

Sauce : mettre les pépites de caramel dans une tasse à mesurer de 4 tasses (1 L). Ajouter la crème, remuer. Faire chauffer au micro-ondes, sans couvrir, à puissance élevée (100 %) de 2 à 3 minutes, en remuant toutes les 30 secondes, jusqu’à ce que les pépites de caramel soient fondues et que la sauce prenne forme.

Step 6:

Servir les carrés arrosés de sauce au caramel chaude.

Images

