



THE J.M. SMUCKER Co

Carrés streusel aux pommes de la récolte

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

30 mins N/A 16 N/A

Ingredients

- **Base:**

- 2 tasses (500 mL) de biscuits graham
- 3/4 tasse (175 mL) beurre, fondu
- 1/2 tasse (125 mL) noix de pacane, hachées finement

- **Garniture:**

- 1 pqt (250 g) fromage à la crème, ramolli
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 2 oeufs
- 2 tasses (500 mL) de pommes, pelées et hachées finement, ou 1 boîte (540 ml ou 19 oz) garniture à tarte aux pommes
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle

- **Garniture du dessus:**

- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade
- 1/2 tasse (125 mL) de farine tout usage Original Robin Hood® Farine tout usage Original Robin Hood®
- 1/4 c. à thé (1 mL) cannelle moulue
- 1/4 tasse (50 mL) beurre froid
- 1/2 tasse (125 mL) canneberges séchées
- 1/3 tasse (75 mL) de pacane, hachées

Directions

Step 1:

Verser dans un moule de 13 po x 9 po (3,5 L) allant au four, tapissé de papier-parchemin; presser fermement dans le fond du moule.

Step 3:

Combiner la chapelure de biscuits graham avec le beurre et les noix de pacane.

Step 5:

Battre le fromage jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer le lait condensé sucré et les œufs. Verser sur la croûte à tarte préparée.

Step 6:

Dans un petit bol, mélanger les pommes, la cassonade et la cannelle. Étendre sur le mélange de fromage à la crème.

Step 8:

Combiner la cassonade avec la farine et la cannelle. Incorporer le beurre froid et travailler aux couteaux ou au coupe-pâte jusqu'à l'obtention d'une texture grossièrement granuleuse. Incorporer les canneberges et les noix de pacane. Verser délicatement par-dessus la garniture aux pommes.

Step 9:

Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit dorée.

Images

