



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 tout usage Original Robin Hood®
Farine tout usage Original Robin Hood®
- 2 tasses (500 mL) de gruau Robin Hood
Gruau rapide Robin Hood®
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, 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
- 6 tasses (1.5 mL) de pommes pelées, coupées en tranches minces
- 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 et tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L) de papier parchemin en laissant deux côtés dépasser afin de faciliter le démoulage.

Step 2:

Combinaison de la farine, le gruau, le sucre, le bicarbonate de soude, la muscade et le sel dans un grand bol. Incorporer le beurre en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Presser la moitié du mélange au fond du moule préparé.

Step 3:

Mélanger les pommes avec le jus de citron, le sucre et la cannelle dans un autre grand bol. 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 6:

Mettre les pépites de caramel dans une tasse à mesurer en verre 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 7:

Servir les carrés arrosés de sauce au caramel.

Images

