

Dégustation de mars au Bas-Saint-Laurent

Croquants aux noix et à l'érable



Portions	Préparation	Cuisson
24	45 minutes	25 minutes

Ingédients

Pâte :

1 1/2 tasse (375 ml)
de farine tout usage
3/4 de tasse (188 ml)
de cassonade
1/2 tasse (125 ml)
de beurre froid

Garniture :

1 tasse (250 ml)
de cassonade
1 tasse (250 ml)
de sirop d'érable
2 œufs battus
2 cuillères à soupe (30 ml)
de farine tout usage
1/4 cuillère à thé (1,2 ml) de sel
1/2 cuillère à thé (2,5 ml)
de vanille
1 tasse (250 ml) de noix
hachées ou de pacanes

Préparation

Pour la pâte, mélanger la farine avec la cassonade, ajouter le beurre froid et le couper dans le mélange jusqu'à ce que la préparation ressemble à une chapelure grossière.

Chemiser un moule de 9 x 13 pouces (23 x 33 cm), presser la préparation dans ce dernier et cuire à 350°F (180°C) environ 15 minutes.

Pour la garniture, mélanger la cassonade avec le sirop d'érable. Amener à ébullition et laisser mijoter pendant 5 minutes. Tiédir.

Verser ce mélange sur les œufs battus en remuant constamment. Ajouter la farine, le sel et la vanille.

Verser le mélange sur la pâte partiellement cuite et garnir de noix hachées ou de pacanes.

Cuire au four à 325°F (150°C) environ 25 minutes.

Laisser refroidir et couper en triangles.

Source : Les professeurs du secteur alimentation et tourisme, Centre de formation professionnelle Pavillon-de-L'Avenir, Commission scolaire de Kamouraska-Rivière-du-Loup.



Du sirop d'érable
s'il vous plaît!

Régions

Québec



BSL

BAS-SAINT-LAURENT
Conseil régional de concertation et de
développement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent