

## CARRÉS AU SIROP D'ÉRABLE ET AUX CANNEBERGES

(Recette proposée par Sylvie Pelchat)

### Croûte :

375 ml. (1 ½ tasse) de farine tout usage

60 ml. (1/4 tasse) de cassonade tassée

125 ml. (1/2 tasse) de beurre mou

### Garniture :

160 ml. (2/3 tasse) de cassonade tassée

250 ml. (1 tasse) de sirop d'érable

2 œufs battus

30 ml. (2 c. à soupe) de farine tout usage

2 ml. (2 c. à thé) de sel

250 ml. (1 tasse) de pacanes ou de noix de Grenoble hachées

60 ml. (1/4 tasse) de canneberges séchées

### Préparation :

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Mélanger la farine et la cassonade, puis y incorporer le beurre jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse.

Presser la préparation dans un moule beurré de 23 à 33 cm. (9 à 13 po.). Enfourner et laisser cuire 15 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Réserver.

Dans une casserole, amener à ébullition la cassonade et le sirop d'érable et laisser mijoter 5 minutes.

Verser le liquide sur les œufs battus, en remuant constamment. Ajouter la farine et le sel. Transvider le mélange dans la croûte, puis ajouter les noix et les canneberges séchées.

Remettre au four 20 minutes. Retirer du four et laisser refroidir avant de tailler en carrés.