

**Temps de cuisson : 45-50** minutes

**Temps de préparation : 20** minutes

**Degré de difficulté : facile**

**Portion : 9 morceaux**



## Carrés aux pommes

### Ingrédients :

#### Croûte

- ½ tasse de beurre non salé, température pièce
- ¼ tasse de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 c. thé de vanille
- 1 tasse de farine

#### Garniture

- 4 tasses de pommes, pelées et tranchées minces
- 2 c. table + ½ tasse de farine tout usage
- 2 c. table de sucre
- 1 c. thé de cannelle
- Une pincée de muscade
- ¾ tasse de cassonade
- ¼ tasse de beurre fondu

### Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 325 F.
2. Dans un bol, fouetter le beurre pendant 5-6 minutes.
3. Ajouter le sucre, le sel et la vanille. Bien brasser.
4. Ajouter la farine et bien mélanger.

5. Déposer le mélange dans un plat en pyrex carré de 8 pouces par 8 pouces recouvert de papier parchemin.
6. Bien presser et cuire pendant 15 minutes.
7. Pendant ce temps, préparer la garniture. Dans un bol, mélanger les pommes avec 2 c. table de farine, 2 c. table de sucre, la cannelle et la muscade. Réserver.
8. Dans un autre bol, mélanger le beurre, la cassonade et la farine restante.
9. Lorsque la croûte sera cuite, parsemer la moitié du mélange de cassonade sur la croûte.
10. Répartir les pommes sur le mélange.
11. Parsemer le reste du mélange de cassonade sur les pommes.
12. Décorer si désiré de tranches de pommes.
13. Cuire 30-35 minutes dans le four à 350 F.
14. Laisser au réfrigérateur toute la nuit et couper ensuite en carré.
15. Déguster.