

CONCOURS RECETTE SOUVENIRS DESSERTS SUCRÉS

Carrés à l'érable de MÉMÉ

Participante : Madame Gisèle Noël Séguin

Ingrédients garniture :

2/3 tasse cassonade	1/4 c. thé sel
1 tasse sirop d'érable	1/2 tasse noix hachées ou raisins ou canneberges séchées (au goût)
2 œufs battus	1c. thé d'essence d'érable
1/4 tasse margarine	2c. à thé de farine

Préparation :

Préchauffer le four à 350 F.

Mettre la cassonade et le sirop dans une casserole. Amener à ébullition et faire mijoter 5 minutes à feu doux. Laisser tiédir. Pendant que le sirop refroidi, préparer le fond des carrés.

Ingrédients pâte (fond des carrés):

1/2 tasse margarine
1/4 tasse cassonade
1 tasse de farine

Préparation :

Mélanger le tout et presser dans un moule de 8 pouces bien graissé. Cuire 8 minutes au four.

On revient à la garniture :

Battre les œufs et ajouter graduellement le sirop tiédi. Bien mélanger et ajouter les autres ingrédients de la garniture. Verser sur les carrés et cuire encore 25 à 30 minutes ou jusqu'à une coloration dorée. On peut décider de faire cuire plus ou moins selon la texture désirée. Refroidir et couper en carrés de... MÉMÉ!

BON APPÉTIT!

Histoire de cette recette selon Madame Noël Séguin: Ce dessert est celui de ma «Mémère». C'était toujours un moment magique quand elle sortait ces gâteries! J'ai cherché longtemps une recette au goût de ces carrés. J'ai trouvé! Je me revois avec Mémère à jouer aux cartes presque sans tricher... Haha! Aujourd'hui, c'est le dessert de ma famille. Les petits-enfants appellent ça aussi « les carrés de mémé ». Sauf que maintenant, c'est moi la MÉMÉ!!!