

CONCOURS RECETTE SOUVENIRS DESSERTS SUCRÉS

La Barloute

Participante : Madame Christiane Lauzé

Ingrédients :

- | | |
|------------------------------------|----------------------|
| -Pâte à tarte | -1 tasse ½ d'eau |
| -Pommes coupées en petits morceaux | -1 tasse sucre blanc |
| -Soupçon de cannelle (facultatif) | -Sirop d'érable |
| -Cassonade au goût | -Crème 35% |

Préparation :

Préchauffer le four à 350 F.

On coupe la pâte à tarte en carrés de 4 à 5 pouces. On dépose sur chacun des carrés les pommes en petits morceaux et on y ajoute de la cassonade au goût (un soupçon de cannelle si désiré). On ferme les carrés et on dépose dans un moule carré de 8 pouces. Remplir le moule au complet.

Chauffer 1 ½ tasse d'eau et le sucre blanc. Assurez-vous que le sucre est bien fondu.

Mettre sur les carrés de pommes. Arrosez généreusement de sirop d'érable.

Déposez au four pendant 30 à 45 minutes. Servir avec de la crème 35%, la préférée de ma belle-mère 😊, ou avec de la crème glacée à la vanille.

BON APPÉTIT!

Histoire de cette recette selon Madame Lauzé: À mon avis, une recette culinaire de grand-mère doit être transmise pas seulement par l'écriture mais bien en la cuisinant ensemble! Cette recette vient de St-Benoit et St-Placide. Elle nous vient de la grand-mère de la mère de mon mari. Pourquoi «barloute»? Seule l'histoire le sait...