

Carrés aux cranberries des Gourmandises d'Isa



source : Les [carrés aux canneberges des Gourmandises d'Isa](#)

1 tasse (240 g) beurre froid
1 tasse (180 g) cassonade
2 tasses (180 g) flocons d'avoine
1 et ½ tasses (180 g) de farine
1 et 1/2 cuillères à thé de bicarbonate
1/8 cuillère à thé sel

400 g de canneberges fraîches ou congelées
1 tasse (200 g) sucre
2 c. à table eau froide
1 c. à table féculé de maïs

Cuire les canneberges avec le sucre et les écraser avec un pilon à pommes de terre (*ou avec le dos d'une cuiller en bois*) pour en faire une purée.

Cuire cette purée 10 à 15 minutes. Ajouter la féculé de maïs délayée avec de l'eau froide.

Laisser épaissir. Couvrir et refroidir (*je n'ai pas couvert, j'ai juste laissé refroidir comme ça, en remuant de temps en temps*).

Tamiser la farine, le bicarbonate et le sel (*j'ai tout mis dans mon mixeur magimix et donné un pulse pour tamiser*).

Ajouter le beurre et le défaire en mêlant le tout jusqu'à granulosité (*j'ai donc ajouté le beurre bien froid et mixé pour obtenir du sable*).

Ajouter la cassonade et les flocons d'avoine (*j'ai juste donné un petit coupe de pulse pour bien mélanger*).

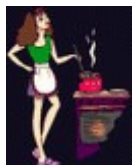
Séparer cette préparation en deux parties. Étendre la moitié dans un moule beurré de 9" x 13 " (23 cm x 33 cm). *J'ai décidé de tasser un peu cette "croûte de fond"*.

Étendre la purée aux canneberges sur cette croûte puis couvrir avec le reste du mélange à base de farine d'avoine.

Cuire à 350 F (180 C) pendant 30 minutes.

Refroidir un peu avant de découper en carrés.





Lacath, <http://lacath.canalblog.com>