

CARRÉS AU GINGEMBRE & NOIX DE CAJOU

Pour 12 carrés

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min



Pâte :

125 g de beurre mou

55 g de sucre blond de canne

150 g de farine avec poudre levante

1 cuillère à café de gingembre moulu

Glaçage (un peu plus que la recette du livre):

100 g de sucre glace

75 g de beurre

2 cuillères à soupe bombées de Golden Syrup (mélasse raffinée à l'origine)

150 g de noix de cajou grillées non salées 50 g de gingembre confit

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Beurrer un grand plat rectangulaire (20 x 30 cm) et le tapisser de papier sulfurisé en le faisant dépasser largement pour faciliter le démoulage.
- 3 Dans une jatte, fouetter le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange moussieux. Incorporer la farine tamisée et le gingembre en poudre.
- 4 Verser la préparation (assez épaisse) dans le moule, tasser avec la paume de la main pour bien l'aplatir.
- 5 Faire cuire environ 20 min jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laisser refroidir dans le moule.
- 6 Hacher grossièrement les noix de cajou et hacher finement le gingembre confit.
- 7 Pour la garniture : faire chauffer le beurre, le sucre glace tamisé et le Golden Syrup/la mélasse raffinée à feu doux. Quand le mélange est homogène, ajouter les noix de cajou et le gingembre confit. Oter du feu, bien mélanger puis verser sur la pâte refroidie, répartir rapidement sur toute la surface et laisser prendre.
- 8 Découper en carrés, déguster avec un café.

Note : ces petits carrés se conservent une semaine dans un récipient hermétique au réfrigérateur.