

Carrés aux dattes

INGREDIENTS :

Pour la crème de dattes :

- 1 orange non traitée
- 350 gr de pâte de dattes*
- 2 CS de fleur d'oranger
- 40 gr de vergeoise brune

Pour le crumble d'avoine :

- 150 gr de beurre
- 80 gr de vergeoise brune
- 150 gr de farine
- 1 CC rase de levure chimique
- 150 r de flocons d'avoine

***Pâte de dattes : vous pouvez la réaliser vous-même : dénoyauter 400 gr de dattes et déposer les dans un cuit-vapeur. Maintenir une ébullition pendant 10 mn pour les ramollir. Mixer le tout et laisser refroidir.

Préparer la crème de dattes :

Prélever les zeste de l'orange et presser pour extraire le jus.

Verser le jus et les zestes dans une casserole, ajouter la pâte de dattes et mélanger à feu doux pendant deux minutes.

Ajouter la fleur d'oranger et la vergeoise, mélanger et laisser refroidir.

Préparer le crumble d'avoine :

Préchauffer le four TH 180°

Faire fondre le beurre.

Dans un cul de poule, verser la farine, les flocons d'avoine, la vergeoise et la levure.

Bien mélanger, ajouter le beurre fondu et mélanger à nouveau.

Répartir la moitié du crumble dans le fond du moule, bien tasser avec le dos d'une cuillère.

Etaler la pâte de dattes sur le crumble, puis recouvrir avec le reste du crumble et bien tasser à nouveau.

Cuire au four TH 180° pendant 30 mn. Laisser refroidir complètement avant de démouler.