

## Dessert

**Portions:** 16

**Préparation:** 15 minutes

**Cuisson:** 45 minutes

**Conservation:**

- Environ 4 jours au réfrigérateur
- Se congèle jusqu'à 3 mois



# Carrés aux pommes



4 **pommes**, pelées et coupées en cubes de 1 cm (1/2 po)



30 ml (2 c. à soupe) d'**eau**



125 ml (1/2 tasse) de **beurre** à température de la pièce ou de margarine



125 ml (1/2 tasse) de **sucre**

**Vous pouvez le remplacer par de la cassonade.**



250 ml (1 tasse) de **farine tout usage**



250 ml (1 tasse) de **flocons d'avoine**



2,5 ml (1/2 c. à thé) de **cannelle moulue**

**Délicieux avec un verre de lait ou un de ses substituts.**

## Préparation

- 1 Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Huiler un moule carré.
- 2 Dans une petite casserole à feu moyen, déposer les **pommes** et l'**eau**. Cuire 5 minutes en brassant avec une cuillère en bois de temps en temps. Mettre de côté.
- 3 Dans un grand bol, mélanger le **beurre**, le **sucre**, la **farine**, les **flocons d'avoine** et la **cannelle**.
- 4 Verser les **2/3 du mélange à l'avoine** dans le fond du moule et écraser uniformément avec la main pour former une croûte compacte.
- 5 Étendre les **pommes cuites** sur la croûte.
- 6 Étendre le **restant du mélange à l'avoine** sur les pommes. Presser légèrement avec la main.
- 7 Cuire au four 40 minutes.
- 8 Laisser tiédir avant de couper en 16 carrés.

### Participation de l'enfant

#### 1 an et +

- Mettre les pommes dans la casserole
- Verser et mélanger les ingrédients

#### 2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Laver les pommes
- Remplir les tasses à mesurer
- Écraser le mélange à l'avoine dans le moule