

# CARIBOU



## Carrés aux bleuets, lavande et sumac

Donne : 9 carrés moyens (coupés 3 x 3) à 16 petits carrés (coupés 4 x 4)

### Ingrédients

- ¾ tasse (180 ml) de farine non-blanchie
- ¼ tasse (60 ml) de farine de sarrasin
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
- 2 c. à thé (10 ml) de sumac (facultatif - voir Variante)
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1/8 c. à thé (0,5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 tasse (250 ml) de sucre d'érable
- 1 c. à thé (5 ml) de lavande (facultatif - voir Variante)
- 1 œuf
- ½ tasse (125 ml) de beurre fondu
- 1 tasse (250 ml) de bleuets surgelés

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F) et chemiser un moule carré de 8 po x 8 po de papier parchemin.
2. Dans un petit bol, mélanger les farines, la poudre à pâte, le sumac, le sel et le bicarbonate de soude.
3. Dans un grand bol, frotter avec les doigts le sucre d'érable avec la lavande pour l'aromatiser. Ajouter l'œuf et fouetter jusqu'à ce que le mélange pâlisse.
4. Intégrer ensuite le beurre fondu en continuant de fouetter pour l'émulsionner.
5. Incorporer les ingrédients secs en pliant avec une spatule, sans trop mélanger.
6. Ajouter les bleuets et mélanger doucement pour bien les répartir.
7. Répartir l'appareil, qui est assez dense, dans le moule en s'assurant qu'il couvre bien le fond. Égaliser la surface avec la spatule ou les doigts mouillés.
8. Cuire environ 35-40 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que le centre soit cuit. Laisser tiédir au moins 15 minutes avant de démouler et de couper. Les carrés se dégustent tièdes, à température ambiante ou froids.

**Note.** Les carrés se conservent quelques jours au réfrigérateur et se congèlent bien.

**Variante.** Les touches de lavande et de sumac apportent une charmante personnalité aux carrés, mais si vous n'avez pas ces ingrédients sous la main, pas de souci : ils sont délicieux sans (appelez-les alors carrés bleuets-érable!). Si vous avez d'autres petits fruits d'ici congelés, n'hésitez pas à remplacer les bleuets (en tout ou en partie) par des amélanches, des camerises, des framboises ou autre délice fruité de proximité.

Lien vers la recette sur Caribou: <https://cariboumag.com/articles/carres-aux-bleuets-lavande-et-sumac/>