

Barres de croustade aux pommes caramel

—
Votre nouvelle recette préférée de l'automne! Blondies aux pommes avec tourbillons de sauce au caramel crémeux Werther's Original et de brisures de chocolat blanc.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieuses barres de croustade aux pommes caramel!

Pour la croûte :

- ½ tasse de sucre granulé
- 2 tasses de farine tout usage
- ½ cuillère à thé de sel
- ½ tasse plus 6 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu
- 1 tasse de brisures de chocolat blanc

Pour la sauce caramel :

- 48 caramels crémeux Werther's Original, déballés
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à soupe de crème extra-grasse
- ½ cuillère à thé de sel casher

Instructions

1. Pour la croûte : Préchauffer le four à 350 °F. Tapisser une plaque de cuisson de 9x13 pouces avec du papier sulfurisé, en laissant un excès pour un retrait facile, et graisser légèrement avec un aérosol de cuisson. Mélanger le sucre, la farine et le sel dans un grand bol, et fouetter ensemble. Incorporer le beurre fondu et les brisures de chocolat jusqu'à ce qu'une pâte friable se forme. Transférer la pâte sur la plaque préparée, en appuyant uniformément sur le fond. Cuire au four jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée, environ 20 minutes.
2. Pour la sauce caramel : Mélanger les caramels et l'eau dans un bol allant au micro-ondes. Faire cuire le mélange au micro-ondes par tranches de 30 secondes, en remuant entre chaque tranche, jusqu'à ce que les caramels commencent à fondre, environ 1 à 1 ½ minute. Ajouter la crème et le sel et continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse, environ 1 minute. Mettre de côté pour laisser refroidir.
3. Pour la garniture : Mélanger les pommes, la farine, le sucre, la cannelle et la muscade dans un grand bol. Répartir uniformément le mélange de pommes sur la croûte cuite. Verser en filet ½ tasse de sauce caramel.
4. Pour le streusel : Mélanger la cassonade, la farine, l'avoine et le beurre dans un grand bol jusqu'à ce que des miettes de la taille d'un pois se forment. Parsemer le mélange sur les pommes et cuire jusqu'à ce que le tout soit doré, environ 30 minutes. Laisser refroidir pendant 10 minutes. Garnir du reste de la sauce caramel. Trancher en barres et servir.

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Barres de croustade aux pommes caramel

—
Votre nouvelle recette préférée de l'automne! Blondies aux pommes avec tourbillons de sauce au caramel crémeux Werther's Original et de brisures de chocolat blanc.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieuses barres de croustade aux pommes caramel!

Pour la garniture :

- 3 pommes Granny Smith moyennes, pelées et coupées en dés de ½ pouce
- ⅓ tasse de sucre granulé
- 2 cuillères à thé de cannelle
- ⅓ tasse de farine tout usage
- ½ cuillère à thé de muscade moulue

Pour le streusel :

- ½ tasse de cassonade pâle bien tassée
- ½ tasse de farine tout usage
- ¼ tasse d'avoine à l'ancienne
- ¼ tasse de beurre non salé, ramolli et coupé en petits morceaux

Portions : environ 16 portions/morceaux

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 2 minutes



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original