

LES FAMEUX CARRÉS À LA RHUBARBE

Ingédients

3/4 tasse de beurre

1/4 tasse de cassonade

1 1/2 tasse de farine

4 tasses de rhubarbe en morceaux

1 1/2 tasse de cassonade

3 œufs bien battus

3 cuil. À soupe de farine

1/4 tasse de lait

1/4 cuil. À thé de sel

1/4 tasse de beurre fondu

Instructions

Préchauffer le four à 375 degré F

- Dans un bol, défaire le beurre en crème.
- Incorporer la cassonade et la farine.
- Presser cette préparation dans le fond et sur les parois d'un moule beurré (assez grand, car ceci fera de petites bouchées).
- Dans une casserole, cuire la rhubarbe 15 minutes avec la cassonade, à feu moyen.
- Laisser refroidir.
- Dans un bol, mélanger les œufs battus, la farine, le sel, le lait et le beurre fondu et la rhubarbe cuite.
- Verser délicatement dans le moule.
- Cuire 45 minutes et laisser refroidir.
- Couper en carrés