

# Carré aux dattes et ananas

42 portions

## Source de la recette

CHU Sainte-Justine

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

Morceau de 2 x 3 (environ 77 g)

### Rendement de la recette

1 insertion de 42 portions

### Équipements de préparation

Malaxeur 20 pintes

### Récipients de cuisson

Insertions # 5

### Équipement de cuisson

Marmite à vapeur

### Équipements de service

Spatule

### Valeur nutritive par portion

Calories	242	Sodium (mg)	198
Protéines (g)	3	Lipides (g)	12.3
Glucides (g)	32	Gras saturés (g)	1.62
Sucres (g)	13	Fibres (g)	2.5



Québec 



## Carré aux dattes et ananas

42 portions

### Rendement de la recette

1 insertion de 42 portions

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
600 g	Dattes dénoyautées	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Préchauffer le four à 350 ° F (177 ° C)</li><li>2. Dans une marmite à vapeur, mélanger les 5 premiers ingrédients sur le feu médium en brassant fréquemment. Il faut que le mélange soit d'une consistance assez ferme.</li><li>3. Dans le malaxeur 20 pintes, mélanger tous les ingrédients secs ensemble.</li><li>4. Ajouter graduellement la margarine fondue au mélange d'ingrédients secs et bien mélanger jusqu'à ce que les ingrédients forment des grumeaux.</li><li>5. Graisser légèrement l'insertion # 5 avec de la margarine. Étendre 1 kg du mélange sec dans l'insertion en aplatissant pour que le fond tienne bien.</li><li>6. Étendre ensuite 1,24 kg du mélange de dattes uniformément et recouvrir avec 440 g de mélange sec en appuyant fermement.</li><li>7. Placer au four pendant environ 45 minutes.</li><li>8. Couper en 6 x 7.</li></ol>
300 g	Ananas en cubes, égouttés	
750 g	Eau bouillante	
65 g	Fécule de maïs	
1 g	Sel	
460 g	Flocons d'avoine	
530 g	Farine à pain	
130 g	Cassonade	
12 g	Bicarbonate de soude	
1 g	Sel	
440 g	Margarine non hydrogénée	

