

Gâteau aux pommes, cardamome et sirop d'érable

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

Rendement : 10 à 12 portions

Préparation : 1 h 30

INGRÉDIENTS

625 ml (2 ½ tasses) de farine
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
5 ml (1 c. à thé) de sel
10 ml (2 c. à thé) de cardamome, moulue
5 ml (1 c. à thé) de piment de la Jamaïque
250 ml (1 tasse) de sucre
250 ml (1 tasse) d'huile végétale
2 œufs
180 ml (¾ tasse) de sirop d'érable
15 ml (1 c. à table) d'essence de vanille
3 pommes Cortland, pelées et râpées
250 ml (1 tasse) de pacanes, hachées grossièrement

Et pour la garniture :

30 ml (2 c. à table) de pacanes
65 ml (¼ tasse) de sirop d'érable chaud, OU PLUS!
Fleurs comestibles
1 pomme Cortland pelée et coupée en petits cubes

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Graisser et fariner un moule de type Bundt de 24 cm (9 pouces). Réserver.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, la cardamome, et le piment de la Jamaïque. Réserver.

Dans le bol d'un mélangeur, battre le sucre et l'huile. Ajouter les œufs et battre pour 3 minutes. Ajouter le sirop d'érable et la vanille et battre jusqu'à consistance homogène. Incorporer lentement le mélange de farine au mélange d'œufs. Ajouter les pommes et les noix et bien mélanger. Transvider la pâte dans le moule.

Cuire le gâteau, environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre. Refroidir sur une grille pendant 15 minutes, puis renverser dans une assiette de service. Arroser de sirop d'érable chaud et des noix de pacanes.

Merci à nos partenaires :

La Tablée des Chefs



Une initiative de



L'Union des producteurs agricoles

Présentée par



Sur les 14 ingrédients contenus dans cette recette, vous pouvez en trouver 12 qui sont produits, cultivés, préparés ou transformés au Québec.

