



Gâteau renversé aux pommes garni d'une sauce à l'érable

Catégorie: Desserts

Description:

Ingrédients:

Gâteau

500 ml de pommes pelées et tranchées finement (2 tasses)

125 ml de beurre doux non salé ramolli (1/2 tasse)

80 ml de sucre d'érable ou cassonade (1/3 tasse)

2 oeufs

625 ml de farine (2 1/2 tasses)

15 ml de poudre à pâte (1 c. à thé)

7 ml de bicarbonate à soude (1 1/2 c. à thé)

375 ml de lait (1 1/2 tasse)

5 ml de vanille (1 c. à thé)

Sauce

60 ml de beurre doux fondu (1/4 tasse)

160 ml de de sucre d'érable (2/3 tasse)

125 ml de crème 35% (1/2 tasse)

Instructions:

1. Préchauffer le four à 175o C (350o F).
2. Déposer les tranches de pommes au fond d'un moule rond ou carré non graissé de 23 cm (9 pouces).
3. Dans un grand bol, défaire le beurre en crème avec le sucre d'érable.
4. Incorporer les œufs un à un en battant bien après chaque addition.
5. Dans un bol moyen, tamiser la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Dans un petit bol (ou dans une tasse à mesurer) mélanger

ensemble le lait et la vanille.

6. Incorporer le tiers de la farine au mélange d'Sufs, puis ajouter la moitié du lait. Ajouter un autre tiers de farine, puis le reste du lait et terminer avec la farine, en mélanger bien après chaque addition.

7. Étendre la pâte sur les pommes et cuire au four de 35 à 40 minutes.

8. Pendant ce temps pour la sauce, mélanger le beurre, le sucre dénable et la crème dans une petite casserole. Chauffer pour dissoudre le sucre puis laisser mijoter environ 10 minutes pour obtenir une sauce lisse. Retirer du feu et réserver au chaud.

9. Sortir le gâteau du four et le laisser tiédir dans son moule de 10 à 15 minutes, puis le renverser sur une assiette de service. Servir nappé de sauce.