

Gâteau à l'érable

De Pauline Hamel Bilodeau

Ingrédients :

- $\frac{3}{4}$ tasse de graisse végétale (200 ml)
- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine (450 ml)
- 1/8 tasse de cassonade
- 1/8 c. à thé de sel (0,5 ml)
- 1 c. à table de poudre à pâte (15 ml)
- 2 gouttes essence d'érable
- $\frac{3}{4}$ tasse de lait
- 2 œufs
- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de noix de Grenoble

Glaçage :

- 1 tasse de sucre (250 ml)
- $\frac{2}{3}$ tasse de sirop d'érable (175 ml)
- $\frac{2}{3}$ tasse d'eau (175 ml)
- 3 œufs
- 1 tasse beurre
- 1 tasse graisse
- 2 c. à thé de liqueur d'érable

Préparation gâteau :

Mélanger ensemble la graisse et la farine. Ajouter la cassonade, le sel, la poudre à pâte, le sirop et l'essence d'érable, le lait et les œufs. Bien mélanger et ajouter les noix de Grenoble bien enfarinées. Mélanger et verser le mélange dans un moule rond de 9 pouces graissé et enfariné. Faire cuire au four à 350 ° F (180 ° C) pendant 30 minutes.

Préparation glaçage :

Mélanger ensemble le sucre, le sirop et l'eau. Faire cuire jusqu'à 250 ° au thermomètre. Mélanger le beurre et la graisse et ajouter au mélange refroidi. Bien mélanger le tout et en décorer le gâteau.



Photographie de Catherine Sylvain