

## Gâteau à l'érable et au coeur de fraises



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 24

Temps de préparation: 20 minutes (+ 1 nuit de repos)

Temps de cuisson: 30 minutes

### Ingrédients

1 1/3 tasse (330 ml) de farine blanche non blanchie

3 c. à soupe (45 ml) de farine de sarrasin

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

Une pincée de sel

5 œufs

1 3/4 tasse (425 ml) de sucré d'érable

1/2 tasse (125 ml) de crème 35%

2 c. à thé (10 ml) d'essence de mélilot

1/3 tasse (80 ml) de beurre fondu

1/4 tasse (60 ml) de sirop d'érable

1 1/2 tasse (375 ml) de fraises en petits dés

## Préparation

1. Dans un petit bol, mélanger les farines, la poudre à pâte et le sel.
2. Dans un batteur sur socle ou un grand bol et un batteur à mains, blanchir les œufs et le sucre d'érable.
3. Ajouter la crème et l'essence de mélilot, continuer de battre.
4. Ajouter les ingrédients secs et mélanger.
5. Terminer avec le beurre fondu, mélanger et verser dans un plat avec un couvercle. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
6. Préchauffer le four à 160°C (325°F), puis beurrer et enfariner deux moules de 12 muffins.
7. Remplir les cavités de moitié avec la pâte.
8. Répartir les fruits sur le dessus (environ 1 c. à soupe de dés de fraises par gâteau). Nul besoin de les enfoncer: à la cuisson, la pâte qui gonflera va couvrir les fruits qui deviendront «cachés» au cœur des gâteaux.
9. Cuire 30 minutes et, à la sortie du four, badigeonner généreusement de sirop d'érable. (Passer deux fois sur chaque gâteau, ou jusqu'à ce que tout le sirop prévu soit utilisé).
10. Une fois tiédis, démouler et laisser refroidir sur une grille.

## Quelques petites notes et variantes:

- Changez les fruits en fonction des baies de saison que vous avez sous la main au fil des semaines, ou faites des mélanges de fruits!
- Comme plusieurs gourmandises, ces petits gâteaux sont à leur meilleur le jour même. Ils se conservent tout de même quelques jours; il est possible de les réchauffer légèrement et de les servir avec un yogourt et du coulis de fruits.

## Lien vers la recette:

<https://cariboumag.com/2021/08/gateaux-a-lerable-et-au-coeur-de-fraises/>