

Gâteau aux pommes, à l'érable et au poivre des dunes



Recette et photo de Julie Aubé

Portions: 10

Ingrédients

4 pommes, pelées et tranchées (environ 300g une fois pelées et tranchées)
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre*
250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
60 ml (1/4 tasse) de farine intégrale
7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de poudre à pâte
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre des dunes moulu
125 ml (1/2 tasse) de beurre fondu
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) de lait tiède
1 œuf
5 ml (1 c. à thé) d'essence de mélilot
30 ml (2 c. à soupe) de sucre d'érable ou de pépites d'érable

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F) et beurrer un moule à charnière de 9 ou 10 pouces (ou encore une poêle en fonte de même dimension; c'est ce que j'ai utilisé pour le gâteau en photo).
2. Dans un bol, ajouter le vinaigre à 250 ml (1 tasse) d'eau, et y déposer les pommes au fur et à mesure qu'elles sont tranchées. Réserver.
3. Dans un petit bol, mélanger les farines, la poudre à pâte, le sel et le poivre des dunes. Réserver.
4. Dans un grand bol, battre le beurre fondu avec le sirop d'érable et le lait. Ajouter l'œuf et le mélilot et battre à nouveau.
5. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger à l'aide d'une spatule.
6. Verser la préparation dans le moule beurré.
7. Répartir les pommes sur le dessus en les enfonçant légèrement dans la préparation.
8. Saupoudrer les pépites d'érable sur le dessus et cuire 55 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que le centre soit cuit.
9. Si désiré, ajouter plus de pépites d'érable à la sortie du four. Savourer froid ou tiède.

Lien vers la recette:

<https://cariboumag.com/2020/09/gateau-erable-pommes-poivre-des-dunes/>