

Gâteau aux pommes, sauce au caramel

Coup de pouce, octobre 2008



Portion(s) : 16
Préparation : 30 min
Cuisson : 1h15
Repos : 10 min
Mode de préparation : Four

Les meilleures variétés de pommes pour faire ce gâteau: Empire et Cortland.

Ingrédients

- Gâteau aux pommes
- 3 t (750 ml) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de sodium
- 1 1/4 t (310 ml) d'huile végétale
- 2 t (500 ml) de sucre
- 3 oeufs
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 2 pommes pelées et coupées en dés (environ 2 t/500 ml en tout)

- Sauce au caramel
- 1/4 t (60 ml) de beurre non salé
- 3/4 t (180 ml) de cassonade tassée
- 1 t (250 ml) de sirop de maïs
- 1 boîte de lait concentré sucré (de type Eagle Brand) (300 ml)
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
-

Préparation

Préparation du gâteau

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel et le bicarbonate de sodium. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger l'huile et le sucre. Incorporer les oeufs un à un, en battant bien après chaque addition, puis incorporer la vanille. Ajouter les ingrédients secs et mélanger. Ajouter les pommes et mélanger à l'aide d'une spatule.
2. Verser la pâte dans un moule à cheminée (de type Bundt) d'une capacité de 12 t (3 L), beurré et fariné. Cuire dans le tiers inférieur du four préchauffé à 325°F (160°C) pendant 1 heure 15 minutes ou

jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Mettre le gâteau sur une grille et laisser refroidir pendant 10 minutes avant de démouler. (Vous pouvez préparer le gâteau à l'avance et le couvrir. Il se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 2 semaines au congélateur, enveloppé de papier d'aluminium et mis dans un contenant hermétique.)

Préparation de la sauce

3. Entre-temps, dans une casserole à fond épais, mélanger le beurre, la cassonade et le sirop de maïs. Porter à ébullition à feu moyen, en brassant. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Retirer du feu. Incorporer le lait concentré sucré et la vanille et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à ce que la sauce soit homogène. (Vous pouvez préparer la sauce à l'avance, la laisser refroidir et la mettre dans un contenant hermétique. Elle se conservera jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur. Réchauffer à feu doux avant d'en napper le gâteau.)

4. Déposer le gâteau démoulé sur une grille dans une plaque de cuisson. Napper d'environ la moitié de la sauce en la laissant couler sur le pourtour et au centre. Servir avec le reste de la sauce en saucière.