



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Gâteau aux pommes, aux épices et au caramel

Ingrédients

2 œufs
1 tasse (250 ml) de sucre blanc
½ tasse (125 ml) de sucre brun
1 ½ tasse (375 ml) de compote de pommes non sucrée
2/3 tasse (160 ml) d'huile (canola ou tournesol)
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
2 tasses (500 ml) de farine tout usage
1 ½ c. à thé (7,5 ml) de bicarbonate de soude
1 c. à thé (5 ml) de sel
2 ½ c. à thé (12,5 ml) de cannelle
1 c. à thé (5 ml) de gingembre moulu
¼ c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu

Glaçage au caramel

4 c. à table (20 ml) de beurre
½ tasse (125 ml) de sucre brun
1/3 tasse (80 ml) de crème à fouetter 35%
1 tasse (250 ml) de sucre à glacer
¼ c. à thé (1 ml) de sel

Étapes

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule à cheminée cannelé et le mettre de côté.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle, le gingembre et le clou de girofle. Réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger les œufs et les sucres et bien brasser. Ajouter la compote de pommes, l'huile et l'extrait de vanille. Brasser jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides. Mélanger le tout en utilisant une spatule ou un malaxeur.
5. Verser le mélange à gâteau dans le moule et cuire environ 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents en ressorte propre. Laisser le gâteau dans le moule pendant 15 minutes, le démouler et le laisser refroidir sur une grille.
6. Pour faire le glaçage au caramel, mélanger le beurre, le sucre brun, la crème à fouetter, le sucre à glacer et le sel dans une casserole et réchauffer à feu moyen. Porter à ébullition et faire bouillir pendant 1 minute en brassant continuellement. Retirez du feu.
7. Verser sur le gâteau. Couper et servir.

Quantité : Un gâteau