CANADA AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION DU CANADA
A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT

GÂTEAU AUX POMMES SÉCHÉES

Ingrédients

3 tasses (750 ml)	de pommes séchées, coupées en morceaux
2 tasses (500 ml)	de mélasse
2 tasses (500 ml)	de raisins secs
1 c. à thé (5 ml)	de clous de girofle moulu
1 c. à thé. (5 ml)	de cannelle moulue
1 c. à thé (5 ml)	de muscade moulue
2 tasses (500 ml)	de sucre granulé
1 tasse (250 ml)	de beurre, amolli
1 tasse (250 ml)	de lait
2	oeufs, battus
1 c. à thé (5 ml)	de bicarbonate de soude
3 ½ tasses (875 ml)	de farine tout-usage

Tremper les morceaux de pommes séchées dans de l'eau au cours d'un soir. Faire bouillir la mélasse et les morceaux de pommes re-hydratées. Y ajouter les raisins secs et les épices dès que le mélange ait refroidi.

Battre le beurre et le sucre, y ajouter les oeufs et le lait. Ensuite y ajouter la farine et le bicarbonate de soude.

Ajouter le mélange de pommes, mélasse et épices à la pâte et verser le tout dans un moule beurré.

Faire cuire à 350°F (175°C) durant une heure et demi ou jusqu'à ce qu'un cure dents insérer au centre de gâteau peut être enlever sans que la pâte y colle.

Comment sécher les pommes chez vous

-Peler et évider deux pommes
-Trancher chaque pomme en environ dix anneaux
-Afin d'éviter que les pommes brunissent, tremper-les dans de l'eau aux citrons durant quelques minutes. Mélanger 2 litres d'eau froide avec 1 c. à table (15 ml) de jus de citron afin de fabriquer de l'eau aux citrons.
-Enlever de l'eau les anneaux et les faire séchés avec des essuie- tout.
-Placer les anneaux sur un morceau de papier ciré en faisant attention qu'ils ne se touchent pas.
-Placer les anneaux au micro-ondes au réglage « décongeler » durant 35 à 45 minutes. Les anneaux seront caoutchouteux et secs quand ils sont prêts.