



MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

GÂTEAU AUX POMMES

Ingrédients

4	pommes
5 c. à table (75 ml)	beurre salé, ramolli
1¼ tasse (300 ml)	sirop d'érable
3	oeufs
½ tasse (125 ml)	lait
2 tasses (500 ml)	farine tout usage, tamisée
1	œuf
2 c. à thé (10 ml)	poudre à pâte

Préparation

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule à charnière (ou à gâteau) de 28 cm (11 po).

Peler, épépiner et râper les pommes. Mettre de côté.

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre à basse vitesse jusqu'à consistance lisse.

Ajouter le sirop d'érable en continuant à battre, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Ajouter les œufs, un à un, et augmenter la vitesse du batteur. Battre jusqu'à ce que le mélange redevienne onctueux et lisse.

Dans un autre bol, tamiser la farine et la poudre à pâte.

Ajouter graduellement le mélange de farine et de poudre à pâte aux ingrédients liquides. Réduire la vitesse du batteur.

Verser le lait et brasser quelques minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Incorporer les pommes râpées, mélanger à l'aide d'une spatule en bois, puis verser dans le moule.

Cuire pendant 45 à 50 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit légèrement doré. Insérer un cure-dent au centre du gâteau; le gâteau est cuit à point si le cure-dent en ressort propre.