



# Gâteau aux fruits et à l'érable



CRÉÉE PAR  
STÉPHANIE CÔTÉ  
NUTRITIONNISTE

🕒 00:30

🍴 01:30

EN VEDETTE  
Sucre d'érable

24 PORTIONS

## Ingrédients

### FRUITS

- 1 tasse de raisins secs
- 1 tasse de dattes séchées, hachées grossièrement
- 1 tasse d'abricots séchés, hachés grossièrement
- 2 tasses de fruits confits mélangés (cerises, zeste d'orange et de citron, etc.), hachés
- 1 tasse de canneberges fraîches ou surgelées\*
- 1/3 tasse de rhum ou de jus d'orange

### PÂTE

- 1 tasse de beurre ramolli
- 1 tasse de sucre d'érable
- 4 oeufs
- 1 1/4 tasse de farine tout usage
- 1 pincée de sel
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de muscade

## GLAÇAGE

---

- 3/4 tasse de beurre d'érable

## Préparation

### FRUITS

---

1. Dans un grand plat de plastique, mélanger les fruits. Arroser de rhum ou de jus d'orange, couvrir hermétiquement et laisser macérer toute la nuit à la température de la pièce.

### PÂTE

---

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).
2. Beurrer généreusement, puis fariner l'intérieur de trois moules à pain de 20 cm sur 10 cm (8 po sur 4 po).
3. Au mélangeur, défaire le beurre en crème avec le sucre d'érable. Ajouter les œufs un à un en battant bien entre chacun.
4. Dans un petit bol, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate de soude et les épices.
5. Ajouter graduellement au premier mélange.
6. Incorporer le mélange de fruits à basse vitesse ou en mélangeant à l'aide d'une cuillère de bois.
7. Verser le mélange à gâteau également dans les trois moules. Cuire 1 heure 1/2 ou jusqu'à ce qu'une tige métallique ou un couteau inséré au centre en ressorte propre.
8. Laisser refroidir les gâteaux complètement avant de démouler. Les emballer dans du papier d'aluminium ou les mettre dans des plats de plastique hermétiques. Conserver au réfrigérateur.

### GLAÇAGE

---

1. Avant de servir, chauffer le beurre d'érable au four à micro-ondes à coups de 10 à 15 secondes jusqu'à ce qu'il soit juste assez liquide pour le verser sur les gâteaux. Répartir 80 g (1/4 tasse) de beurre d'érable sur le dessus de chaque gâteau.



### INFORMATIONS ADDITIONNELLES

TEMPS DE MACÉRATION : 1 nuit

\* CONSERVATION :

Recette réalisée avec des canneberges fraîches ou surgelées : 2 semaines au réfrigérateur et plusieurs mois au congélateur.

Recette réalisée avec des canneberges séchées : 3 ou 4 semaines à température ambiante et 2 ou 3 mois au réfrigérateur.

Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec ne peuvent encourir aucune responsabilité quant à l'identification ou à la présence d'allergènes dans les recettes ou quant aux classifications végétarienne et végétalienne.