

metro



Gâteau pacanes, érable et bleuets

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

8 PORTIONS | 0:25 PRÉPARATION | 0:40 CUISSON | 1:05 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Gâteau

330 ml (1 1/3 tasse) Poudre de pacanes, bien tassée, obtenue au mélangeur

250 ml (1 tasse) Farine sans gluten

125 ml (1/2 tasse) Flocons d'avoine (grau) à cuisson rapide sans gluten

2 1/2 ml (1/2 c. à thé) Sel

10 ml (2 c. à thé) Poudre à pâte

125 ml (1/2 tasse) Huile végétale

Préparation

Gâteau:

Placer la grille au centre du four préchauffé à 350°F.

Graisser un moule à charnière de 8 po de diamètre et tapisser le fond de papier parchemin.

Dans un bol, mélanger les pacanes moulues, la farine, les flocons d'avoine, le sel et la poudre à pâte. Réserver.

Dans un autre bol, à l'aide du batteur électrique ou d'un fouet, mélanger bien l'huile, les oeufs, le sirop d'érable et la vanille.

Ajouter les ingrédients secs et bien mélanger.

Verser la préparation dans le moule et cuire de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.

Laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes, avant de démouler.

Sauce aux bleuets:

Dans une petite casserole, porter à ébullition les bleuets congelés et le sirop d'érable.

Laisser mijoter sur feu moyen-doux environ 15 minutes.

2 Oeuf

150 ml Sirop d'érable
(2/3 tasse)

5 ml Vanille
(1 c. à thé)

Sauce aux bleuets:

375 ml Bleuets congelés
(1 1/2 tasse)

80 ml Sirop d'érable
(1/3 tasse)

2 1/2 ml Vanille
(1/2 c. à thé)

250 ml Bleuets frais
(1 tasse)

Ajouter les bleuets frais et la vanille. Servir avec le gâteau.

Le mélange pacanes et sirop d'érable est divin!

Truc:

Moudre les pacanes dans un robot ou dans un mélangeur.

Gratter les parois du mélangeur à quelques reprises pour obtenir une poudre plus ou moins fine.

Source: K pour Katrine

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
