



Pour 8 à 10 personnes

2 tasses (300 g) de farine

2 c. à café de levure chimique (poudre à pâte)

1 ½ c. à café de cannelle moulue

½ tasse (125 ml) d'huile de tournesol ou de canola

½ tasse (125 ml) de compote de pomme non sucrée (maison ou du commerce)

½ tasse (100 g) de sucre

½ tasse (100 g) de cassonade

3 gros oeufs

1 grosse pomme Lobo (ou celle de votre choix), non pelée et râpée (environ 1 tasse/250 ml)

Glaçage:

1 tasse (250 ml) de cidre de pomme (j'ai utilisé le cidre rosé de chez Jodoin)

½ tasse (60 g) de sucre à glacer

2 c. à soupe de beurre fondu

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Graisser et chemiser de papier parchemin, un moule à pain de 8 1/2 po X 4 1/2 po (21 cm X 11 cm). Réserver.

Dans un bol moyen, mélanger la farine, la levure chimique, la cannelle et le sel.

Dans un grand bol, mélanger l'huile, la compote de pommes, les sucres, les œufs et la pomme.

Pliez les ingrédients secs dans les ingrédients humides jusqu'à ce qu'ils soient simplement combinés.

Verser la pâte dans le moule préparé et cuire jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre, de 50 à 60 minutes.

Transférer sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Glaçage :

Quand le pain est complètement refroidi, faire bouillir le cidre dans une petite casserole à feu moyen-vif, jusqu'à ce qu'il soit réduit à 1/4 tasse, environ 10 minutes.

Ajouter le sucre à glacer et le beurre fondu et bien mélanger.

Verser le glaçage sur le pain et servir.

