



Ingrédients pour le gâteau:

- 4 c. à thé (20 ml) de beurre mou (mis de la margarine)
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 œuf
- 1 $\frac{3}{4}$ tasse (437.5 ml) de farine
- 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2.5 ml) d'essence d'érable
- 1 tasse (250 ml) de lait

Ingrédients pour les amandes pralinées:

- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1 tasse (250 ml) d'amandes effilées

Ingrédients pour le glaçage à la crème fouettée:

- 1 tasse (250 ml) de crème 35%
- 2 c. à table (30 ml) de sirop d'érable

Préparation:

Gâteau

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C). Beurrer un moule rond de 8 po (20 cm) à fond amovible.
2. Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter l'œuf et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3. Dans un bol, tamiser les ingrédients secs et les ajouter au mélange précédent en alternance avec les ingrédients liquides. Mélanger au batteur électrique pendant 2 minutes.
4. Verser dans le moule et cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Retirer du four et laisser reposer 5 minutes. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Amandes pralinées

1. Dans une poêle, faire chauffer le sirop d'érable avec les amandes en remuant à feu moyen jusqu'à ce que le sirop d'érable se transforme en sucre granuleux et enrobe les amandes. Retirer du feu et laisser refroidir.

Crème fouettée

1. Fouetter la crème jusqu'à l'obtention de pics mous. Ajouter le sirop d'érable et fouetter jusqu'à formation de pics fermes.
2. Couper le gâteau en deux, à l'horizontale. Étendre 2/3 de la crème fouettée et la moitié des amandes pralinées sur l'un des morceaux du gâteau, puis déposer le second morceau du gâteau dessus. Étendre le reste de crème fouettée sur le dessus du gâteau et garnir du reste d'amandes pralinées.

Rendement: 8 portions

Source: Taillefer et Fille / Primeurs Printanières sur le blog de [Tomates, cerises et basilic](http://tomatescerisesetbasilic.blogspot.com).

Liens: <http://venise72.blogspot.com/2012/01/gateau-lerable.html>
<http://tomatescerisesetbasilic.blogspot.com/2010/11/gateau-lerable.html>

