Gâteau pouding aux pommes, sauce au caramel
Préparation: 25 minutes
Cuisson: 50 à 60 minutes
Portions: 12

Ingrédients gâteau pouding aux pommes
2 tasses (300 gr) de farine
2 c. à thé (10ml) de bicarbonate de soude (soda)
1 c. à thé (5ml) de cannelle (moi 1/2 c. à thé)
1/2 c. à thé (3ml) de sel
2 tasses (400g gr) de cassonade tassée
1/4 tasse (60 gr) de beurre ramolli
2 oeufs
8 pommes non pelées, coeur enlevés, coupées en dés grossiers (moi pelées)
1 tasse (150 gr) de pacanes hachées

Préparation du gâteau
1)Préchauffer le four à 350°F (180°C) et beurrer un moule de 9x13 pces (23x32.5 cm) Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, la cannelle et le sel et réserver. Dans la cuve du mélangeur sur socle, mélanger la cassonade, le beurre et les oeufs environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

2)Ajouter les ingrédients secs, les pommes et les pacanes et bien mélanger (le mélange est très épais c'est normal!!). Verser dans le moule, bien répartir et mettre au four de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au centre sous une légère pression du doigt.. Laisser refroidir.

Ingrédients pour la sauce au caramel
1/2 tasse (100 gr) de cassonade tassée
1/2 tasse (100 gr) de sucre
1/2 tasse (125 gr) de beurre non salé 1/2 tasse (125 ml) de crème 35%
1 c. à thé (5ml) de sirop de maïs (glucose)
1 c. à thé (5ml) d'extrait de vanille

Préparation de la sauce au caramel
1)Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients sauf la vanille. Porter à ébullition à feu vif et laisser bouillir 30 secondes. Retirer du feu, ajouter la vanille et à l'aide du batteur électrique battre de 3 à 4 minutes la préparation. Servir sur le gâteau.

Le gâteau autant que la sauce peuvent être fait d'avance, il suffira de réchauffer un peu la sauce au moment du service et ils peuvent se garder au frigo 1 semaine. Le gâteau quand à lui peut être congelé 2 mois sans problème.

source: Les gourmandises d'Isa
Note: J'ai pelée mes pommes question de goût. Aussi: La recette donne un gros gâteau pouvant combler 12 gourmands à la dent sucrée alors j'en ai profité pour doubler la sauce au caramel car bon comme ça, il ne faut pas manquer de sauce!!
http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/ Les mille et un délices de Lexibule