

GÂTEAU DU BÛCHERON

Ingédients : pour 8 à 10 portions

Gâteau

- 2 tasses (200g) de dattes, dénoyautées et hachées
- 1 tasse (250ml) d'eau
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$ tasse (120g) de beurre ramolli
- $1\frac{1}{4}$ tasse (250g) de sucre
- 1 œuf (*gros*)
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 2 pommes, pelées, épépinées et râpées (*j'ai utilisé des McIntosh*)
- $1\frac{1}{4}$ tasse (190g) de farine
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (3 ml) de levure chimique (*poudre à pâte*)

Garniture

- $\frac{1}{3}$ tasse (80g) de beurre
- $\frac{1}{2}$ tasse (100g) de cassonade
- $\frac{1}{3}$ tasse (80ml) de lait (*j'ai mis de la crème*)
- $\frac{1}{2}$ tasse (60g) de noix de coco râpée
- Sucre à glacer pour saupoudrer (*pas mis*)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser un moule à parois amovibles de 9 po (23cm) de diamètre.
2. Mettre les dattes dans la casserole avec l'eau et porter à ébullition. Ajouter le bicarbonate de soude, retirer du feu et laisser tiédir.
3. Dans un bol, blanchir le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit bien aéré. Incorporer l'œuf et la vanille. Ajouter les dattes et les pommes, puis la farine préalablement tamisée avec la levure chimique. Mélanger pour obtenir une préparation homogène. Remplir le moule et lisser la surface de la pâte. Enfourner pour 40 minutes.
4. Pendant ce temps, mettre tous les ingrédients de la garniture, sauf le sucre glace, dans une casserole à feu doux et mélanger jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le mélange, homogène. Sortir le gâteau du four et étaler délicatement la garniture dessus.
5. Remettre au four 20 à 30 minutes (*j'ai dû ajouter un 10 minutes de plus*). Le gâteau doit être bien cuit et doré. Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir dans son moule. Le démouler sur un plat de service et le saupoudrer de sucre glace.

Source: Isabelle Lambert, *Pomme*, Modus Vivendi, 2012

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 2 novembre 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/11/gateau-du-bucheron.html>