

## Gâteau aux poires, glaçage au caramel

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 65 minutes

Portions: 12

### ~Ingrédients du gâteau

1/2 tasse (125 ml) de shortening Crisco doré

1 1/2 tasse (375 ml) de sucre

2 oeuf

2 1/2 tasses (625 ml) de farine tout usage

2 c. à thé (10 ml) de bicarbonate de soude

1/4 c. à thé (1 ml) de sel

1/4 c. à thé (1 ml) de cannelle

1 1/2 tasse (375 ml) de poires fraîches coupées en dés

1/2 tasse (125 ml) de raisins secs naturels Sun-Maid

1/2 tasse (125 ml) de noix, hachées (moi un peu plus)

\*Mon ajout: 1/2 à 3/4 de tasse de babeurre sinon pâte trop épaisse

### ~Ingrédients pour le glaçage au caramel

1/4 tasse (50 ml) de shortening Crisco doré

2 c. à thé (10 ml) de farine tout usage

1 tasse (250 ml) de cassonade dorée, tassée

2/3 tasse (150 ml) de lait évaporé Carnation 2%

noix coupées en deux pour garnir

### ~Préparation du gâteau

1) Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à charnière de 8½" ou 9" (21 cm or 23 cm).

2) Battre le shortening et le sucre dans un grand bol jusqu'à ce que ce soit léger et gonflé. Incorporer les œufs.

3) Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle dans un autre bol. Incorporer au mélange précédent en alternant en faisant 3 ajouts d'ingrédients secs et 2 de babeurre. Incorporer les poires en dés, raisins et les noix en pliant. Verser dans le moule préparé.

4) Faire cuire au centre du four préchauffé de 60 à 65 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré foncé et qu'il reprenne sa forme après une légère pression du doigt. Laisser refroidir dans le moule pendant 20 minutes, retirer du moule et laisser refroidir complètement. ~Préparation du caramel

5) Faire fondre le shortening dans une casserole à faible feu. Ajouter la farine et brasser

pendant 1 minute. Incorporer le sucre et le lait évaporé, fouetter jusqu'à ce que ce soit fondu et lisse. Amener à ébullition. Laisser bouillir pendant 5 minutes, en brassant continuellement jusqu'à épaississement. Laisser refroidir 5 minutes. Verser sur le gâteau en laissant l'excès couler sur les côtés. Garnir de demi-noix.

~source: Carnation modifier par ~Lexibule~

~Note: Comme je n'avais pas de compote de pommes à la maison et ne voulant pas gaspiller mes poires, j'ai opté pour faire la recette avec des poires en dés au lieu d'une compote de pommes.

~Aussi, comme il n'y avait pas de compte mais des poires en dés, j'ai dû mettre un peu de liquide pour que ma pâte ne soit trop épaisse. J'ai tout simplement ajouté un peu de babeurre (lait de beurre) au mélange. J'ai donc dû changer le titre en conséquence de mes changements apportés.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule