

GÂTEAU BUNDT AU SIROP D'ÉRABLE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)
Voir autres programmes liés au [Nourriture](#)

La délicieuse saveur de sirop d'érable pur fait briller ce dessert.

Ingrédients

POUR LE GÂTEAU :

- 2 ½ tasses (625 ml) de farine tout usage
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- ½ tasse (125 ml) de cassonade
- 2/3 tasse (160 ml) de sirop d'érable pur
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

GÂTEAU BUNDT AU SIROP D'ÉRABLE | 2

POUR LA GLACE À L'ÉRABLE :

- 1 ¼ tasse (310 ml) de sucre à glacer
- ½ tasse (125 ml) de sirop d'érable pur
- ½ c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Enduire légèrement le moule à gâteau Bundt de beurre ou d'enduit à cuisson, puis mettre de côté.
2. Dans un bol moyen, combiner la farine, la poudre à pâte et le sel. Mettre de côté.
3. Dans un autre gros bol, battre le beurre ramolli et la cassonade à l'aide d'un mélangeur à main. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux.
4. Ajouter le sirop d'érable et le lait, mélanger jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Ajouter les œufs et la vanille, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
5. Verser lentement les ingrédients secs sur le mélange de beurre. Remuer à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou d'un mélangeur à main, seulement jusqu'à ce que le tout soit humide.
6. Verser la pâte uniformément dans le moule à gâteau Bundt.
7. Cuire jusqu'à ce que les côtés soient légèrement dorés et qu'un cure-dent inséré dans le centre du gâteau ressorte propre, de 35 à 40 minutes. Sortir du four et laisser le gâteau refroidir dans le moule pendant 15 minutes avant de le transférer sur une grille.
8. Pour faire la glace, mettre le sucre à glacer, le sirop d'érable et l'extrait de vanille dans un petit bol. Bien mélanger.
9. Verser en filet sur le dessus du gâteau lorsqu'il est entièrement refroidi. Couper, servir et déguster!