

GÂTEAU POUR LA PAUSE-CAFÉ



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](#)

Parfait complément d'une tasse de café, ce gâteau riche et moelleux est recouvert d'une délicieuse garniture streusel.

Ingrédients

Garniture intérieure :

- ½ tasse (125 ml) de cassonade
- 2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulue

Garniture streusel :

- ½ tasse (125 ml) de cassonade
- ¾ tasse (175 ml) de farine tout usage
- 2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulue
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de beurre ramolli

Gâteau :

- 2 ¼ tasses (560 ml) de farine tout usage

GÂTEAU POUR LA PAUSE-CAFÉ | 2

- ¼ tasse (60 ml) de fécule de maïs
- 2 ½ c. à thé (12,5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ¾ tasse (175 ml) de beurre ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé
- 3 gros œufs à température de la pièce
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de crème sure ou de yogourt grec nature

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser un moule à gâteau de 9 x 9 po (23 x 23 cm) de papier parchemin et vaporiser légèrement d'huile de cuisson. Mettre de côté.
2. Dans un petit bol, préparer la garniture intérieure en combinant la cassonade et la cannelle moulue. Mettre de côté.
3. Dans un autre petit bol, préparer la garniture streusel en combinant la cassonade, la farine tout usage, la cannelle moulue et le sel. Couper le beurre en cubes, puis l'ajouter au mélange. Mélanger les ingrédients avec les doigts jusqu'à obtenir une consistance grumeleuse.
4. Dans un grand bol, fouetter la farine tout usage, la fécule de maïs, la poudre à pâte et le sel.
5. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur à main, crémér les sucres et le beurre ramolli jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.
6. Ajouter les œufs un par un. Ajouter l'extrait de vanille et bien mélanger.
7. Racler le bol et ajouter la crème sure; mélanger jusqu'à ce que le tout soit combiné.
8. Avec une spatule, incorporer le mélange de farine au mélange crémeux.
9. Éviter de trop mélanger les ingrédients. La pâte sera épaisse.
10. Déposer la moitié de la pâte par cuillerées dans le moule à gâteau préparé et lisser.
11. Répandre uniformément la garniture à la cannelle sur le dessus de la pâte.
12. Répandre le reste de la pâte sur le dessus et lisser.
13. Saupoudrer la garniture streusel sur le dessus de la pâte.
14. Cuire au four pendant environ 50 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
15. Laisser le gâteau refroidir dans le moule pendant 15 minutes.
16. Retirer le gâteau du moule en soulevant les bords du papier parchemin.

GÂTEAU POUR LA PAUSE-CAFÉ | 3

17. Trancher, servir et déguster un morceau de gâteau... accompagné d'un bon café!

