THE J.M. SMUCKER Co

Bagatelle au pain d’épice, au chocolat blanc et au caramel au beurre

Quantité: 12 à 16 portions

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
2 hrs	50 mins	12	N/A

Ingredients

- **Garniture au chocolat blanc:**
- 1 boîte de lait condensé sucré Eagle Brand®

  Lait condensé sucré

- 2 tasses de grains de chocolat blanc
- 1 1/2-2 tasses de yogourt grec nature
- **Gâteau:**
- 2 tasses de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse de sucre
- 1 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de gingembre
- 1 œuf
- 1/2 cup de shortening ou de beurre
- 3/4 cup de mélasse
- 1 cup d'eau bouillante
- **Sauce au caramel au beurre:**
- 1/4 tasse de beurre
- 3/4 tasse de cassonade
- 1 tasse de sirop de maïs
- 1 tasse de lait évaporé Carnation® (n'importe quelle variété)

  Lait évaporé

- 2 c. à thé de vanille
- Feuilles de menthe fraîches, petits fruits frais ou rondelles d’orange (facultatif)

Directions

Step 2:

Dans une casserole, faire fondre les grains de chocolat blanc avec le lait condensé à feu moyen, en remuant constamment. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement. À l’aide d’une spatule, incorporer le yogourt jusqu’à l’obtention d’un mélange homogène. Mettre au réfrigérateur pendant la préparation du gâteau. La garniture peut être préparée à l’avance et réfrigérée jusqu’à 2 jours.

Step 4:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule carré de 9 po (23 cm) et tapisser de papier parchemin en laissant le papier dépasser sur deux côtés pour faciliter le démoulage.

Step 5:

Dans un grand bol pour batteur électrique, combiner les six premiers ingrédients secs. Ajouter l’œuf, le shortening, la

mélasse et 1/4 tasse (50 ml) d’eau bouillante. Battre à faible vitesse jusqu’à ce que les ingrédients soient combinés, puis pendant deux minutes à vitesse moyenne. Ajouter soigneusement les 3/4 de tasse (175 ml) d’eau bouillante qu’il reste, et battre deux minutes de plus. Verser la pâte dans le moule.

Step 6:

Faire cuire au four de 45 à 50 minutes, ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Retirer du four, laisser reposer pendant 10 minutes dans le moule, puis démouler et déposer sur une grille pour laisser refroidir. Couper le gâteau refroidi en cubes de 1 po (2,5 cm).

Step 8:

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter le sucre, le sirop de maïs et le lait. Remuer jusqu’à ce que le mélange soit chaud mais non bouillant. Retirer du feu, puis incorporer la vanille.

Step 10:

Placer un tiers des cubes de gâteau dans le fond d’un bol à bagatelle ou en verre d’une capacité de 12 tasses (3 L). Verser de la sauce au caramel en filet sur les cubes jusqu’à ce qu’ils soient imbibés. Couvrir avec un tiers de la garniture au chocolat blanc. Continuer à empiler les couches dans le même ordre, en terminant par la garniture au chocolat. Réfrigérer de 2 à 3 heures pour laisser les saveurs se marier. Garnir de feuilles de menthe fraîches, de petits fruits frais ou de rondelles d’orange si désiré.

Step 12:

Le gâteau peut être préparé à l’avance. Bien l’envelopper et le garder au congélateur jusqu’à 3 mois, ou au réfrigérateur jusqu’à 3 jours. La garniture et la sauce au caramel peuvent être préparées 2 ou 3 jours à l’avance, puis assemblées avec le gâteau quelques heures avant de servir.

Images

