THE J.M. SMUCKER Co

Pouding aux pommes avec sauce au caramel

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
30 mins	45 mins	8	N/A

Ingredients

- **Gâteau:**
- 1 tasse (250 mL) de dattes dénoyautées, hachées
- 3/4 tasse (175 mL) de thé chaud
- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé Carnation® régulier ou partiellement écrémé 2 %

  Lait évaporé

- 1 c. à thé (5 mL) de café instantané en cristaux Folgers®

  Classic Roast Instant Coffee

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de cassonade
- 3 oeufs
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 1 1/2 tasses (375 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de pommes, hachées
- **Sauce au caramel:**
- 1/4 tasse (50mL) de beurre
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade
- 1 tasse (250 mL) de sirop de maï
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé Carnation® régulier ou partiellement écrémé 2 %

  Lait évaporé

- `1/2 c. à thé (2 mL) d’extrait de vanille

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser et tapisser un moule à gâteau de 9 po (23 cm) (dont les côtés sont au moins 1 1/2 po/4 cm de haut) de papier parchemin.

Step 3:

Combiner les dattes, le thé, le lait évaporé et le café. Laisser reposer 10 minutes. Entre-temps, dans un autre bol, battre le beurre en crème avec la cassonade. Incorporer les œufs un à la fois en battant. Incorporer la vanille et le mélange de dattes.

Step 4:

Dans un autre bol, combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter au mélange de dattes avec les pommes en remuant délicatement seulement pour humecter les ingrédients secs. Verser la pâte dans le moule préparé.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 40 à 45 minutes, ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille 10 minutes. Faire glisser un couteau entre le gâteau et la paroi du moule et renverser le gâteau dans une assiette. (Le gâteau peut être servi chaud ou à la température ambiante.)

Step 7:

Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen. Ajouter la cassonade, le sirop de maïs et le lait. Remuer tout en faisant chauffer (sans faire bouillir) jusqu’à homogénéité. Retirer du feu. Incorporer la vanille. Verser 1/2 tasse de sauce (125 ml) sur le gâteau et en badigeonner le dessus et les côtés. Couper le gâteau en morceaux. Servir avec le reste de la sauce et garnir de crème fouettée si désiré.

Images

