



PLUS QUE PARFAIT A L'ERABLE

par Marc de Canck restaurant « La Chronique » Montréal.
Canada.

Nbre de personnes : 8

Ingrédients

LE PLUS QUE PARFAIT A L'ERABLE

8 personnes
2 c. à soupe de beurre
60 ml de sirop de maïs
1 tasse de farine
2 c. à café de poudre à pâte
100 ml de lait
60 g de poudre d'amande
1 tasse de cassonade
375 ml de crème à 35%
250 ml de sirop d'érable

Réalisation

Dans un cul-de-poule, mélanger le beurre, le sirop de maïs et les œufs.
Incorporer la farine, la poudre à pâte, le lait, les amandes moulues.
Mélanger le tout à la spatule et verser ensuite cet appareil dans un moule beurré.
Dans un autre cul-de-poule, mélanger la cassonade et la crème 35%.
Verser cette crème par-dessus le gâteau.
Faire cuire au four à 180 °C de 40 à 50 minutes.
À la sortie du four, verser le sirop d'érable sur le gâteau le laisser refroidir.

Le mot du Chef:

Cette recette est liée à mon amitié avec le chef pâtissier français Frédéric Bau. Une des fois où il était venu me rendre visite à Montréal je lui avais préparé ce gâteau à la maison. "Marc, c'est génial ton truc, c'est la cuisine de maman, je veux la recette!" Ce que j'ai fait, en lui disant, "hey boy, c'est de la pâte d'érable!"