

# Gâteau à l'érable et aux pacanes

- La meilleure recette de gâteau à l'érable et aux pacanes!



## Ingrédients :

### *Garniture croustillante :*

- 1 tasse et demie (375 ml) de farine
- 1 tasse (250 ml) de pacanes
- 2/3 de tasse (165 ml) de cassonade
- 6 cuillères à soupe de beurre non salé
- 1 cuillère à thé et demie de cannelle
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop d'érable

### *Gâteau :*

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1 cuillère à thé et 1/4 de poudre à pâte
- 3/4 de cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé
- 2/3 de tasse (165 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop d'érable
- 1 cuillère à thé et demie d'extrait d'érable
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 2 gros œufs

- 3/4 de tasse (190 ml) de crème sure

## Préparation :

### *Pour la garniture :*

1. Mettre la farine, les pacanes, la cassonade, le beurre, la cannelle et le sel dans votre robot culinaire. Activé jusqu'à ce que les noix soient moulues et que la texture soit en croustade.
2. Ajouter le sirop et mélanger.

### *Pour le gâteau :*

1. Préchauffer le four à 350 °F (165 °C). Bien beurrer un moule à charnière de 9 pouces.
2. Dans un petit bol, fouettez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel ensemble.
3. Dans le bol de votre mélangeur, battre le beurre et la cassonade en crème. Ajouter le sirop d'érable, l'extrait d'érable et l'extrait de vanille. Mélanger.
4. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre entre chaque.
5. Ajouter le mélange sec et la crème sure graduellement en mélangeant.
6. Ajouter la moitié du mélange au fond du moule à gâteau.
7. Saupoudrer de la moitié de la garniture.
8. Verser le restant du mélange à gâteau, puis le restant de la garniture.
9. Faire cuire pour 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.
10. Laissez refroidir.
11. Saupoudrer de sucre à glacer et servir!



*Ce gâteau à l'érable et aux pacanes est un vrai délice tout à fait québécois. Il est parfait pour recevoir des invités et avec un bon café, wow!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

