

# Gâteau aux pommes

- Le meilleur gâteau aux pommes (très facile à faire!)



PRÉPARATION  
15 MIN

CUISSON  
1H15

TEMPS TOTAL  
1H30

PORTIONS  
10-12

## Ingrédients :

*Pour le gâteau :*

- 3 tasses (750 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 2 cuillères à thé de cannelle
- 1/2 cuillère à thé de muscade
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse et demie (375 ml) d'huile végétale
- 1 tasse et demie (375 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 3 œufs
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 3 grosses pommes rouges du Québec, pelé et coupé en gros morceaux
- 1 tasse (250 ml) de noix de Grenoble (optionnel)

*Pour le glaçage :*

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de crème
- 1/4 de cuillère à thé d'extrait de vanille

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 325 °F (162 °C).
2. Bien graisser un moule à gâteau de type **Bundt ayant une contenance de 12 tasses.**

3. Dans un grand bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle, la muscade et le sel. Passer au tamis.
4. Dans le bol de votre mélangeur, combinez l'huile, le sucre et la cassonade et bien mélanger.
5. Ajouter un œuf à la fois et bien mélanger entre chaque. Ajouter la vanille et mélanger à nouveau.
6. Ajouter les ingrédients tamisés au mélange liquide et bien mélanger jusqu'à homogénéité.
7. Ajouter les pommes et les noix. Bien mélanger.
8. Verser le mélange dans le moule à gâteau.
9. Faites cuire pendant 1 heure et 15 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau passe le test du cure-dent.
10. Retirez du four et laissez reposer.
11. Pendant ce temps, préparer le glaçage en faisant chauffer tous les ingrédients dans un petit chaudron à feu moyen et en mélangeant. Porter à ébullition pendant 1 minute.
12. Retirer le gâteau du moule et verser le glaçage dessus.
13. Mettre au réfrigérateur pour que le glaçage prenne.
14. Et voilà!

“ *Tout simplement le meilleur gâteau aux pommes et aux noix de Grenoble. Il est pratiquement impossible à manquer!* ”

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