

Gâteaux

Gâteau bundt au sirop d'érable et noix



1h40 15 min 55 min 30 min 533

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel dans un saladier. Réserver.
- 3 Fouetter les ingrédients secs permet de remplacer le tamisage.
- 4 Mettre le beurre pommade et la cassonade dans le bol mixeur d'un robot pâtissier, lancer le robot à vitesse moyenne.
- 5 Pendant que le robot est en marche, ajouter le sirop d'érable et l'extrait de vanille.
- 6 Arrêter le robot, racler les bords du bol mixeur avec une spatule. Réitérer régulièrement l'opération pour que tous les ingrédients soient bien incorporés.
- 7 Pendant ce temps, casser les œufs dans un bol.
- 8 Réduire la vitesse et ajouter les œufs un par un dans la préparation. Racler les parois du bol mixeur et le batteur plat après chaque ajout d'œuf pour récupérer toute la pâte.
- 9 Verser 1/3 de farine dans le bol mixeur, fouetter doucement le mélange.

En même temps, ajouter la moitié du lait ribot. Laisser le

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le gâteau Bundt

320 g **Farine**
170 g **Beurre**
120 g **Noix (cerneau)**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
250 ml **Lait ribot**
250 g **Sucre roux**
15 cl **Sirop d'érable**
6 ml **Extrait de vanille**
2 c. à café **Levure chimique**
3 g **Bicarbonate de soude**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le dressage

3 c. à soupe **Sirop d'érable**

- 10** En même temps, ajouter la moitié du lait ribot. Laisser le lait imprégner la préparation puis ajouter un autre tiers de farine. Mélanger pendant quelques instants puis verser le reste de lait ribot.
- 11** Racler une nouvelle fois les parois du bol mixeur et le batteur plat.
- 12** Ajouter le restant de farine. Fouetter la préparation quelques instants jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Il faut que toute la farine soit incorporée.
- 13** Hacher grossièrement les noix à l'aide d'un couteau de chef.
- 14** Incorporer les noix à la pâte à l'aide d'une maryse.
- 15** Graisser le moule Bundt avec un peu de matière grasse.
- 16** S'assurer que le moule est bien graissé pour éviter que la pâte ne colle.
- 17** Fariner le moule, retirer l'excédent en tapotant sur la surface.
- 18** Verser la pâte dans le moule Bundt. Égaliser la pâte à l'aide d'une maryse, enfourner pendant environ 55 min. Le cake doit commencer à se détacher des parois du moule.

Étape 2

Dressage

- 1** Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir pendant 30 min.
- 2** Un fois refroidi, démouler le gâteau.
- 3** Appliquer une généreuse couche de sirop d'érable à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- 4** Détailler des tranches égales. Servir à température ambiante.