



Gâteau Hummingbird

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12-14

TEMPS DE PRÉPARATION : 25-30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25-30 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H 15 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Recette par **Nathalie Labelle**, collaboratrice de Cinq Fourchettes

- 450g (3 t.) de farine tout usage
- 130g (2/3 t.) de cassonade légèrement pressée
- 130g (2/3 t.) de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 3 oeufs , légèrement battus
- 185 ml (3/4 t.) d'huile canola
- 1 gousse de vanille ou 1 cuillère à thé d'essence de vanille
- 1 boîte de conserve de 398ml d'ananas broyés avec son jus, ne pas égoutter
- 230g (1 ¼ t) de bananes écrasés (plus ou moins 2 grosses bananes)
- 150g (1 ½ t.) de pacanes en morceaux

Pour le montage, au goût :

- votre glaçage au fromage préféré ou celui au **yaourt** en doublant la recette ou encore celui-ci au **mascarpone** pour une touche plus légère
- noix de coco râpée et grillée (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Dans un bol, mélanger la farine, les sucres, le sel, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et la cannelle.
3. Ajouter les œufs et l'huile en remuant jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humidifiés. Incorporer la vanille, les ananas, les bananes et les pacanes. Réserver.
4. Graisser 3 moules ronds à gâteaux de 9 pouces. Répartir uniformément la pâte dans les 3 moules.
5. Enfourner et cuire 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressort propre. Laisser reposer pendant 15 minutes dans les moules sur des grilles.
6. Démouler les gâteaux et les laisser refroidir pendant 2 heures. Il est essentiel qu'ils soient complètement refroidis avant de procéder au montage.
7. Une fois les gâteaux refroidis, mettre du glaçage entre les étages et en garder pour le dessus. Vous pouvez aussi en mettre sur le contour façon « *naked cake* »
8. Ajouter la noix de coco sur le glaçage si le cœur vous en dit!

Note : ce gâteau se congèle, mais sans le glaçage.