



Pain aux pommes, caramel salé maison et pacanes

RECETTES - DÉJEUNERS-BRUNCHS - DESSERTS



NOMBRE DE PORTION : 1 PAIN

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 05 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de compote de pomme non sucrée
- ½ tasse de cassonade
- ½ tasse de sucre
- 2 œufs
- ¼ tasse d'huile de canola
- 1 c. thé d'essence de vanille
- 2 tasses de farine
- ½ c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- ½ c. thé de sel
- ½. c. thé de cannelle
- ¼ c. thé de muscade
- 1 ½ tasse de pommes, pelées et coupées en dés
- Fleur de sel
- ¼ tasse de pacanes, grossièrement hachées

Caramel salé

- 1 tasse de sucre
- 1/3 tasse d'eau
- ¼ c. thé de sel
- 1/3 tasse de crème 35 %, chaude

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger la compote de pomme, le sucre, la cassonade, les œufs, l'huile et la vanille.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle et la muscade.
4. Incorporer le mélange sec au mélange liquide. Bien mélanger.
5. Ajouter les pommes et incorporer au mélange.
6. Mettre dans un moule à pain recouvert de papier parchemin.
7. Cuire pendant 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.

8. Lorsque le pain aux pommes sera prêt, dans un petit chaudron porter à ébullition le sucre, l'eau et le sel. Réduire le feu et cuire jusqu'à ce que le tout devienne ambré. Retirer du feu et ajouter la crème en brassant constamment et en étant très prudent, car le liquide peut éclabousser.
9. Fouetter pour bien mélanger. Couler le caramel sur le pain aux pommes. Ajouter de la fleur de sel au goût et les pacanes.

*Vous pouvez congeler le pain mais sans le caramel.