Gâteau à la crème glacée croquant à l'érable

DESSERTS – RECETTES – TEMPS DES SUCRES – THÉMATIQUES



NOMBRE DE PORTION : 12-14

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS : 4H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Gâteau :

- ¾ d’un contenant de 2 litres de crème glacée croquant à l’érable Chapman’s
- ¾ d’un contenant de 2 litres de crème glacée à la vanille Chapman’s

Croute :

- 1 ¼ tasse de chapelure Graham
- ¼ tasse de sucre d’érable
- (6 c. table) 90 ml de beurre fondu

Garniture :

- 2 c. table de beurre non salé
- 2 tasses de pacanes
- ¼ tasse de sirop d’érable
- Quelques biscuits feuilles d’érable
- 1 tasse de crème fouettée (approximativement 1/2 tasse de crème à fouetter liquide)

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.

2. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la croute.
3. Presser la croute dans le fond d'un moule à charnière. J'ai pris un moule de 10 pouces de circonférence, mais vous pourriez prendre un moule de 9 pouces. Le gâteau sera juste plus épais et vous aurez besoin d'un peu moins de crème glacée.
4. Cuire 5 minutes au four. Laisser refroidir.
5. Pendant ce temps, faire fondre 2 c. table de beurre dans un poêlon à feu moyen vif.
6. Ajouter le sirop et les pacanes. Lorsque le sirop commence à bouillir, réduire le feu et laisser mijoter quelques minutes jusqu'à ce que le sirop ait épaissi.
7. Laisser refroidir dans un bol.
8. Lorsque la croute et les noix sont refroidies, vous pouvez commencer votre montage.
9. Laisser d'abord ramollir légèrement la crème glacée sur le comptoir. Elle sera plus facile à manipuler.
10. Déposer d'abord la crème glacée à la vanille sur la croûte.
11. Presser légèrement pour bien remplir l'espace. Vous pouvez utiliser une cuillère réchauffée à l'eau chaude pour aplanir la crème glacée.
12. Déposer le ¾ des noix à l'érable sur la crème glacée.
13. Recouvrir avec la crème glacée croquant à l'érable.
14. Lisser le dessus et réfrigérer pendant 4 heures.
15. Au moment de servir, garnir de biscuits feuilles d'érable écrasés, de crème fouettée et du reste de pacanes à l'érable.
16. Démouler en passant préalablement un couteau sur le pourtour du gâteau. Il est d'ailleurs plus facile de couper des tranches avec un couteau légèrement chaud.