



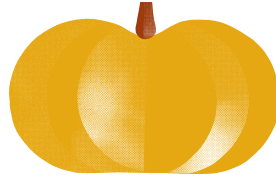
L'AVENUE DU  
**MONT—ROYAL**



mont-royal.net

 Desjardins  
présente

# L'AVENUE GOURMANDE



## GÂTEAU CHIFFON DES FÊTES

—  
Recette de Caroline  
Dumas—

Soupsoup 844 Avenue du  
Mont-Royal

### — Ingrédients

- 450 ml (1  $\frac{3}{4}$  tasse) de farine non blanchie tamisée
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 5 œufs, les jaunes et les blancs séparés
- 375 ml (1  $\frac{1}{2}$  tasse) de sucre blanc
- 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) d'huile de canola
- 180 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) d'eau froide
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de crème de tartre
- Mousse à l'érable (ci-dessous)

### — Préparation

- PRÉCHAUFFER le four à 160 oC (325 oF).
- METTRE la farine et la poudre à pâte dans un bol. Réserver
- FOUETTER les jaunes d'œufs et le sucre au batteur électrique pendant 2 min dans un grand bol.
- AJOUTER l'huile et l'eau. Continuer à battre 1 min. Incorporer la farine.
- MONTER les blancs en neige ferme avec la crème de tartre. Incorporer à l'appareil en 3 fois, en pliant.
- VERSER dans un moule à cheminée (non beurré et non fariné). Cuire environ 1 h, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre.
- RETOURNER le moule à l'envers et attendre 2 h avant de démouler le gâteau en passant un couteau le long des parois.
- NAPPER le gâteau de mousse à l'érable ou conserver au congélateur, emballé dans une pellicule plastique.
- Mousse à l'érable de Maman
- Battre 3 ou 4 blancs d'œufs jusqu'à ce que des pics se forment. Chauffer 330 ml (1 tasse) de sirop d'érable jusqu'à ce que le thermomètre atteigne 113 oC (235 oF). Verser doucement le sirop chaud sur les blancs en neige, en battant à vitesse moyennement haute, jusqu'à ce que la meringue devienne lustrée.