

750GREEN

RECETTES

VIDÉOS

EN CUISINE

CUISINE DE SAISON

ACTUS

RECETTES RAPIDES

GÂTEAU DE L'AMITIÉ (HERMANN)

Recette par **sigrid henderyckx**

La version complète et la plus compréhensible.

Difficulté moyenne

Bon marché

10 min

35 min

10 min

Ingrédients

Création et entretien de la pâte de l'amitié

- 1 tasse + 1 c. à thé [255 mL] de sucre
- 1 sachet [1 c. à table 15 mL] de [levure](#) sèche active
- 2 tasses d'eau chaude [105 à 114°F 40 à 45°C]
- 4 tasses [1 L] de [farine](#) tout usage
- 2 tasses [500 mL] de [lait](#)

Gâteau :

- 2 tasses [500 mL] de [farine](#) tout usage
- 2 tasses [500 mL] de pâte de l'amitié
- 1 tasse [250 mL] de [sucre](#)
- 2/3 de tasse [160 mL] d'huile
- 2 [oeufs](#)
- 1 c. à [thé](#) [5 mL] de cannelle
- 12 c. à thé [2.5 mL] de sel
- 12 c. à thé [2.5 mL] de bicarbonate de soude
- 1 tasse [250 mL] de raisins

Garniture :

- 1 tasse [250 mL] de [cassonade](#)
- 12 tasse [125 mL] de [noix hachées](#)
- 14 de tasse [60 mL] de [beurre](#) ou de [margarine](#), ramolli
- 1 c. à table [15 mL] de [farine](#) tout usage
- 1 c. à table [15 mL] de [cannelle](#)

Préparation

ÉTAPE 1 :

Le 1er jour [pâte de l'amitié - création]

- o 1 c. à thé [5 mL] de sucre
- o 1 sachet [1 c. à table 15 mL] de levure sèche active
- o 2 tasses [500 mL] d'eau chaude [105 à 114°F 40 à 45°C]
- o 2 tasses [500 mL] de farine tout usage

Dissoudre le sucre dans 12 tasse [125 mL] d'eau chaude et verser dans un bol de verre, réchauffé, de grandeur moyenne.

Saupoudrer la levure sur l'eau et laisser reposer 10 minutes.

Ajouter le reste d'eau et la farine.

Battre la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Couvrir la préparation hermétiquement d'une pellicule plastique, et laisser reposer à la température de la pièce jusqu'au lendemain.

ÉTAPE 2 :

Le 2e jour [pâte de l'amitié - alimentation]

Ajouter à la pâte

- o 1 tasse [250 mL] de farine tout usage
- o 1 tasse [250 mL] de lait
- o 12 tasse [125 mL] de sucre

S'assurer de bien mélanger, puis recouvrir et garder au réfrigérateur.

ÉTAPE 3 :

Le 3e jour [pâte de l'amitié - brassage]

Il suffit de remuer le mélange un peu jusqu'à ce qu'il soit lisse.

ÉTAPE 4 :

Le 4e jour [pâte de l'amitié - brassage]

Il suffit de remuer le mélange un peu jusqu'à ce qu'il soit lisse.

ÉTAPE 5 :

Le 5e jour [pâte de l'amitié - alimentation]

On peut remarquer que la préparation augmente déjà en volume.

Ajouter à la pâte

- o 1 tasse [250 mL] de farine tout usage
- o 1 tasse [250 mL] de lait
- o 12 tasse [125 mL] de sucre

S'assurer de bien mélanger, puis recouvrir et garder au réfrigérateur.

ÉTAPE 6 :

Du 6e au 10e jour [pâte de l'amitié - brassage]

Remuer à chaque jour.

ÉTAPE 7 :

Le 10e jour [pâte de l'amitié]

Voilà un pleine quantité de 4 tasses [1 L] de pâte de l'amitié enfin prête.

Et vient le temps du plaisir et du partage; en offrir 1 tasse [250 mL] à un ou une

amie, à sa mère, à sa fille, à un voisin...

Il faut en conserver 2 tasses [500 mL] pour préparer le gâteau de l'Amitié.

Pour recommencer le cycle, ne pas oublier d'en conserver 1 tasse [250 mL].

Pour repartir un nouveau cycle, il s'agit de commencer avec 1 tasse [250 mL]

de pâte de l'Amitié et de débiter le cycle au 2e jour [alimentation]. A la fin,

cette fois, on obtient 3 tasses [750 mL] de pâte de l'Amitié.

ÉTAPE 8 :

Gâteau

Mélanger la farine, la pâte de l'amitié, le sucre, l'huile, les oeufs, la cannelle, le sel et le bicarbonate de soude dans un grand bol.

Battre jusqu'à texture lisse.

Incorporer les raisins et les pommes.

Verser dans un moule à gâteau de 13 x 9 pouces [33 x 23 cm], bien graissé.

ÉTAPE 9 :

Garniture pour le gâteau

Mélanger parfaitement la cassonade, les noix hachées, le beurre ou la margarine, la farine et la cannelle.

Saupoudrer la garniture uniformément sur la pâte.

Cuire à 350°F [180°C] de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent introduit au centre en ressorte propre.



[À PROPOS](#)

[CONTACT](#)

[COMMERCIAL](#)

[RECRUTEMENT](#)

[MENTIONS LÉGALES](#)

[CGU](#)

[CPU](#)

[CGV](#)

[PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES](#)

[COOKIES](#)

webedia.
FOOD WITH PASSION