



# BAGATELLE ÉRABLE ET CANNEBERGES

Comme les Mohawks étaient les alliés des Anglais, il est normal qu'ils aient eu de nombreux échanges avec eux, sur le plan tant culturel que commercial ou culinaire. D'où l'intérêt de préparer ce dessert d'origine anglaise, mais avec les petits fruits que les Iroquois appelaient « atocas » ou « atacas », un mot qui est toujours utilisé au Québec. Pour ce qui est du sirop d'érable, il est consommé par les Autochtones depuis des siècles.

## INGRÉDIENTS

### POUR 4 PERSONNES

450 g (1 ½ t.) canneberges fraîches  
2 bâtons de cannelle  
3 clous de girofle  
1 kg (4 ½ t.) de sucre  
440 ml (1 ¾ t.) d'eau  
5 pommes  
320 g (2 ¾ t.) de farine  
1 c. à soupe de poudre à pâte  
1 c. à café de sel  
250 ml (1 t.) d'huile végétale  
65 ml (¼ t.) de jus de pomme  
1 gousse de vanille (2 ½ c. à café d'extrait de vanille)  
4 œufs  
125 ml (½ t.) de sirop d'érable  
250 ml (1 t.) de crème 35 %

## PRÉPARATION

### Gelée de canneberge

Mettre les canneberges, la cannelle et les clous de girofle dans une casserole et cuire à feu doux jusqu'à ce que les fruits éclatent. Ajouter l'eau et 450 g (2 t.) de sucre, puis laisser mijoter jusqu'à ce que le sirop réduise de moitié. Tamiser à travers une étamine (coton à fromage) en pressant avec le dos d'une louche. Mettre au réfrigérateur.

### Gâteau

Peler les pommes et les couper grossièrement en dés. Mélanger avec 100 g (½ t.) de sucre et laisser reposer dans un bol.

Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un autre, fouetter l'huile, le jus, 450 g (2 t.) de sucre et la gousse de vanille, préalablement raclée avec le dos d'un couteau. Ajouter le mélange liquide au mélange solide en fouettant. Ajouter ensuite les œufs un à un.

À l'aide d'une spatule, ajouter les pommes sans le liquide qui en est sorti. Cuire au four à 175 °C (350 °F) dans un moule à pain, entre 45 minutes et 1 heure, ou jusqu'à ce qu'on puisse y piquer un cure-dent sans que le mélange y adhère.

### Crème d'érable

Mélanger la crème et le sirop d'érable, puis fouetter jusqu'à la consistance désirée.

## PRÉSENTATION

Couper des morceaux de gâteau en rectangles et les déposer dans un grand verre, en alternance avec la gelée de canneberge. Couvrir de crème d'érable à la fin.