

CONCOURS RECETTES SOUVENIRS DESSERTS SUCRÉS

Gâteau plantation et sauce au chocolat

Participant : Monsieur Alain Gendron

Ingrédients gâteau :

1/2 tasse de beurre ramolli

1/2 tasse de cassonade

1 œuf

1 tasse de mélasse

1 tasse d'eau chaude

Brasser tous les ingrédients au mélangeur.

Dans un autre bol mélanger:

2 ½ tasses de farine

1 ½ c.thé soda

½ c.thé clou de girofle

Préchauffer le four à 350 F.

Mélanger les deux parties ensemble. Mettre dans un moule 9 pouces x 9 pouces.

Mettre au four et cuire environ 50 minutes.

Ingrédients sauce au chocolat :

1 tasse de cassonade

¼ tasse de farine

2 c. soupe de beurre

3 c. soupe de cacao

1 c. thé vanille

Mélanger les ingrédients de la sauce puis ajouter ½ tasse d'eau froide. Mettre sur feu moyen puis rajouter 2 tasses d'eau bouillante. Cuire en brassant jusqu'à ce que ce soit lisse et crémeux.

BON APPÉTIT!

Histoire de cette recette selon Monsieur Alain Gendron: Cette délicieuse recette vient de ma mère qui aujourd'hui (2021) aurait 110 ans. Elle cuisinait cette recette quand mes frères aînés ou la parenté venaient en visite à la maison.