



Gâteau roulé aux pommes et aux épices, glaçage caramel



Pour le gâteau :

150 g de sucre
 3 œufs
 3 c. à s. de compote de pommes non sucrée
 2 c. à s. de mélasse
 75 g de farine
 1 c. à c. de levure
 2 c. à c. de cannelle
 ½ c. à c. de clou de girofle en poudre
 ¼ de c. à c. de noix de muscade
 ½ c. à c. de 4 épices
 ½ c. à c. de sel

Pour la garniture:

3 pommes acidulées (Gala ou Granny Smith) épluchées et coupées en dés
 2 c. à s. de beurre
 70 g de sucre
 ¼ c. à c. de muscade
 ½ c. à c. de cannelle
 1 c. à c. de maïzena
 70 ml d'eau

Pour le glaçage :

1 tasse de noix concassées
 100 g de beurre
 150 g de sucre roux
 4 c. à s. de crème fraîche
 150 g de sucre glace
 1 c. à s. d'extrait de vanille

Préchauffez le four à 180°. Garnir une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé et beurrez-la.

Battez les œufs à grande vitesse pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils moussent. Ajoutez progressivement le sucre, puis la compote de pommes et la mélasse tout en continuant à battre. Mélangez dans un saladier la farine, les épices et le sel. Ajoutez-les au mélange précédent et battez pour bien les incorporer.

Versez ce mélange sur la feuille de papier sulfurisé et enfournez pour 10 minutes. Retournez aussitôt l'ensemble sur un torchon saupoudré de sucre. Roulez le gâteau avec le torchon en commençant par un petit côté.

Pendant que le gâteau cuit puis refroidit, préparez la garniture:

Faites chauffer le beurre dans une casserole, ajoutez les pommes, le sucre, la muscade et la cannelle. Mélangez et laissez cuire quelques minutes, jusqu'à ce que les pommes rendent leur eau. Mélangez dans un petit bol l'eau et la maïzena et ajoutez-les aux pommes. Mélangez et laissez cuire 5 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et que les pommes soient cuites. Retirez du feu et laissez refroidir.

Quand le gâteau et la garniture sont froids, déroulez le gâteau et étalez la garniture dessus, en allant près des bords, puis roulez-le de nouveau en commençant par un petit côté.

Déposez-le sur le plat de service.

Mettez les noix dans une poêle et faites les torrifier à feu moyen en remuant constamment. Faites attention de ne pas les faire brûler, cela peut aller très vite.

Préparez le glaçage:

Faites fondre le beurre (demi-sel, ou doux et additionné d'une pincée de sel) et ajoutez le sucre roux. Mélangez sur feu moyen pendant deux minutes et ajoutez la crème. Portez à ébullition (c'est très rapide). Retirez du feu et ajoutez le sucre glace, puis l'extrait de vanille, remuez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et suffisamment liquide pour être versé sur le gâteau. S'il est trop épais, ajoutez de la crème, cuillerée par cuillerée.

Versez le glaçage uniformément sur le gâteau, assez rapidement parce qu'il va se figer en refroidissant. Parsemez les noix sur le glaçage.

Conservez le gâteau au réfrigérateur ensuite, mais servez-le à température ambiante.