

Gâteau Pommes-Noix

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD	3
- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	300g
- BEURRE	125g
- FARINE	250g
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- CERNEAU(X) DE NOIX	100g concassé
- CANNELLE	en fin de cuisson



Recette:

- Pelez et coupez les pommes en dés.
- Concassez les noix.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre semoule. Ajoutez le beurre fondu.
- Intégrez la farine à la spatule ainsi que le sucre vanillé et la levure.
- Ajoutez enfin les cerneaux de noix concassés et les dés de pommes.
- Beurrez et farinez un moule à manquer.
- Versez-y la pâte et répartissez-la à l'aide de la spatule.
- Enfourez pour 55 à 60 minutes.
- Retirez du four et démoulez délicatement.
- Saupoudrez avec un peu de cannelle.
- Laissez complètement refroidir avant dégustation.