

## Gâteau Pommes-Amandes et Glaçage à l'Amaretto

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

### Ingrédients:

- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	180g
- BEURRE	150g
- AMARETTO	20 + 100 ml
- CANNELLE	½ c à café
- FARINE	125g
- AMANDES HACHÉES	120g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- POMME(S) JONAGOLD	2
- SUCRE DE CANNE	2 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	½ c à soupe
- ESSENCE DE VANILLE	½ c à café



### Recette:

- Fouettez les œufs avec le sucre.
- Faites fondre doucement le beurre et 20 ml d'amaretto au micro-onde.
- Incorporez ce mélange aux œufs sucrés.
- Tamisez ensuite la farine avec la levure chimique puis ajoutez à la pâte, ainsi que la poudre d'amandes et la cannelle.
- Garnissez une plaque de cuisson (moule à tarte ou à gâteau) de papier sulfurisé et versez-y la pâte.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Pelez et coupez les pommes en fines lamelles. Disposez-les sur la pâte puis saupoudrez de sucre de canne.
- Faites cuire 45 min au four chaud.
- Entre temps, portez à ébullition le reste de l'amaretto avec la vanille et le sucre impalpable.
- Laissez réduire à la consistance d'un sirop léger. Laissez tiédir.
- Après cuisson, étalez le sirop sur le gâteau.