

GATEAU A LA COMPOTE DE POMMES

Pour 6 personnes et même plus

Ingrédients : 450 g de pommes pelées, épépinées

100 g de beurre doux

225 g de sucre en poudre

1 œuf

150 g de farine ordinaire

1 cuillère à café de toute-épice

1 cc de noix de muscade râpée

1 pincée de clou de girofle en poudre

1 cc de levure chimique, 1 pincée de sel

Graissez un moule à manqué rond de 20 cm de diamètre. Faire une compote de pommes (pas sucrée), possible avec une compote surgelée ou congelée.

Réduisez le beurre en pommade dans une terrine et ajoutez le sucre, fouettez vivement et incorporez l'œuf battu puis la purée de pommes.

Tamisez la farine avec les épices, la levure et le sel, puis ajoutez la au mélange précédent . Travaillez le tout jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Versez cette pâte dans le moule.

Faites cuire au four à 180°C pendant 25 minutes ou plus, la lame d'un couteau enfoncée au centre doit ressortir sèche et propre.

Selon votre goût, glacez le gâteau quand il est froid. Pour ce faire, mélangez du jus de citron et du sucre glace en quantité suffisante pour obtenir une pâte facile à tartiner.

A vos moules et ustensiles pour le régal des petits et des grands.

Le 11/12/2011

Danièle D

