

Gâteau moelleux aux pommes et aux noix

Ingrédients

7 petites pommes

100g de beurre

100g de crème

80g de poudre d'amande

4 œufs

8g de levure chimique

120g de farine

50g de sucre

100g de cerneaux de noix

Mélangez les œufs et le sucre, ajoutez la farine, la levure et la poudre d'amande avant d'incorporez la crème et le beurre fondu. Quand le mélange est homogène, filmez le au contact et laissez reposer 1 heure au frigo.

Passez ce délai: épluchez 3 pommes et coupez-les en morceaux puis intégrez-les à la pâte ainsi que les cerneaux de noix. Versez la pâte dans un moule, épluchez le restant des pommes et coupez-les en lamelle un peu épaisse, disposez ces lamelles sur la pâte, saupoudrez de cassonade et enfournez à 180°C pendant 25-30 minutes selon votre four.