

Gâteau d'hiver



Ingrédients pour 6 personnes :

- 80 g de farine
- 2 c. à soupe de poudre d'amande
- 2 c. à soupe de chapelure
- 175 g de sucre
- 1/2 paquet de levure chimique
- 3 oeufs
- 80 g de beurre
- 10 cl de crème épaisse
- 10 cl de crème liquide
- 3 pommes
- 50 g de raisins secs

Faire tremper les raisins secs 10 min dans de l'eau chaude ou dans un peu de rhum. Peler puis couper les pommes en dés.

Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger la farine, la poudre d'amande, la chapelure, 125 g de sucre, la levure, les oeufs, 50 g de beurre mou et la crème épaisse.

Verser la moitié de la pâte dans un moule à manqué beurré. Répartir les pommes et les raisins égouttés, couvrir de pâte. Cuire au four 35 min.

Faire un caramel roux avec le sucre restant et 2 c. à soupe d'eau. Incorporer la crème liquide tiédie. Réserver.

Servir avec la sauce.