

Gâteau aux noix et aux pommes.

✂ Préparation 15 mn | 🏠 Cuisson 35 mn | ⌚ Temps Total 50 mn |



Ingrédients / pour 6 personnes

- 2 pommes Braeburn (acidulées, sucrées et juteuses)
- 120 g de sucre semoule
- 100 g de farine
- 2 oeufs
- 120 g de cerneaux de noix hachés (en garder 6 pour la décoration)
- 15 cl de crème fraîche
- 1/2 paquet de levure chimique
- chocolat noir en poudre

PRÉPARATION / Gâteau aux noix : la meilleure recette

1

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C). Dans un saladier, casser les oeufs, ajouter le sucre et bien mélanger au fouet. Puis incorporer progressivement la crème, les noix hachées pas trop finement et enfin la farine avec la levure. Travailler le tout au fouet de façon à obtenir une pâte lisse et homogène.

2

Peler et épépiner les pommes ; les couper en petits dés et les incorporer à la préparation. Verser le tout dans un moule à manqué bien beurré de 20 cm de diamètre.



Pour finir

Enfourner 35 minutes environ. Laisser refroidir avant de démouler. Saupoudrer le gâteau de chocolat noir et décorer avec les cerneaux réservés.