

Gâteau suédois aux pommes, amandes et cardamome

Pour 6 Personnes

*6 à 7 graines de cardamome - 4 c à s de sucre - 65 g de farine - 2 œufs - 200g de poudre d'amande
- 100g de beurre 1/2 sel mou et en petits cubes - 2 pommes pelées et coupées en petits cubes
- un peu de chapelure et de sucre glace.*

Ouvrez les graines de cardamome et retirez les grains noirs, les écraser dans un mortier et les mettre dans un récipient avec la moitié du sucre et les pommes. Mélangez le tout et mettre de côté.

Beurrez et parsemez abondamment de chapelure votre moule. Dans un autre récipient, mettez la poudre d'amande et le beurre et travaillez avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, ajoutez un à un les œufs puis la farine et le reste du sucre. Bien travailler la pâte. Versez dans le moule et mettre les pommes dessus. Enfournez 40 à 45 min à 190°. Laissez refroidir dans le moule avant de démouler et parsemez de sucre glace.

