

GÂTEAU NORMAND TRADITIONNEL

Pour 8 Personnes

- 75g de raisin sec, 1 sachet de levure, 150g de framboises, 95g de beurre, 150ml de cidre, 1 œuf, 1 demi cuillère à café de sel fin, 280g de pommes, 90g de sucre cassonade, 225g de farine, coulis de framboises

Mettre les raisins secs à tremper dans le cidre. Éplucher les pommes, retirer les pépins et couper la chair en dés. Faire fondre 20g de beurre ds une poêle déposer les dés de pommes et saupoudrer de 15g de sucre, laisser dorer et débarrasser pour les faire refroidir.

Mélanger la farine+levure+sel, incorporer le beurre ramolli par petits morceaux et travailler du bout des doigts, sable grossier, ajouter les raisins et le cidre de macération+le sucre et l'œuf, bien mélanger, ajouter enfin les pommes et mélanger verser la moitié de la pâte dans le moule (papier cuisson au fond) et beurrer les bords autour, déposer les framboises sur toute la surface et recouvrir du reste de pâte, enfourner pour 45mn environ 180 °C. Laisser tiédir un peu et démouler sur une grille pour laisser refroidir, servir nature ou avec un trait de coulis

