

Station gourmande

Gâteau aux amandes à la pomme

C'est une tuerie, un goût unique, la pomme, les épices, une explosion en bouche
La pré-cuisson des pommes avec les épices va vous surprendre mais vous adopterez ce nouveau gâteau

Pour 1 cake et 6 gâteaux individuels
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 25 minutes

500g de pommes ou 2 pommes Reine des reinettes
Epices à pain d'épices ou cannelle
Beurre

65g de beurre (à température)
150g de sucre (roux de préférence)
125g de poudre d'amandes
1 sachet de levure
5 oeufs

Préchauffez votre four à 220°

Epluchez vos pommes, coupez-les en quartier sans oublier d'enlever le coeur.
Dans un papier de cuisson, assez grand, pliez-le en 2 dans le sens de la longueur, fermez le côté gauche et droit.
Ajoutez vos pommes coupées, une noix de beurre et saupoudrez d'épices. Aujourd'hui un mélange pour pain d'épices mais régulièrement simplement à la cannelle. Fermez l'avant de votre papillote.
Enfournez pour 20 minutes

Dans un bol, ajoutez le beurre et le sucre. Le beurre doit être à température pour se travailler facilement.
Travaillez-les au batteur.
Ajoutez la poudre d'amande et la levure, à ce stade, la pâte est épaisse, difficile à travailler. Courage.
Ajoutez un oeuf, mélangez et ainsi de suite jusqu'au cinquième. La pâte est fluide.
Préparez votre moule, beurre et farine ou papier de cuisson. Il est important de préparer le moule, nous allons enfourner très rapidement à l'étape suivante.
Normalement à cette étape, les pommes sont cuites.

Sortez-les du four, éteignez votre four sinon il sera trop chaud pour l'étape suivante.
Ouvrez la papillote, écrasez légèrement les pommes à la fourchette et ajoutez-les à votre pâte.
Mélangez rapidement, jusqu'au fond et versez dans votre moule. Pour moi, un moule à cake et 6 moules individuelles. Mon moule à cake est plutôt petit.
Enfournez à 180° pour 25 minutes. Surveillez la coloration de votre gâteau, baissez le four si nécessaire à 150° ou couvrez avec un papier Alu.

