



Cuisine et
dépendances

Gâteau au cidre



Je fais souvent des gâteaux ou des biscuits pour terminer les bouteilles de vin entamées lors des soirées entre amis (quand il en reste...) : j'adore l'arôme que le vin donne à la pâte . Cette fois-ci, il s'agissait de recycler un restant de cidre doux : cette recette trouvée sur le blog [A vos fourchettes](#) e bien fait l'affaire : j'ai simplement remplacé les pommes par des prunes (il faut dire que j'en avais une bonne dizaine de kilos à écouler) et réduit, en incorrigible que je suis, les quantités de beurre et de sucre. Et le gâteau était divin ! Le cidre donne une belle couleur ambrée à la pâte et un arôme légèrement caramélisé .

Ingrédients (pour un moule à savarin de 20 cm de diamètre) :

- 150 ml de cidre
- 2 œufs entiers
- 250g de farine
- des fruits : j'ai mis 250 g de petites prunes sauvages, dénoyautées
- 1 pincée de bicarbonate
- 75 g de beurre demi-sel
- 75 g de sucre roux
- 1 pincée de noix de muscade

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Couper les fruits en gros cubes.

Fouetter le beurre mou avec le sucre. Ajouter les œufs un à un en mélangeant pour obtenir une pâte homogène. Verser la moitié de la farine avec le bicarbonate et mélanger le tout. Verser le cidre dans la pâte, mélanger à nouveau avant d'ajouter le restant de farine. Ajouter la pincée de muscade et mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.

Verser la pâte dans un moule à savarin. Ajouter les fruits en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Enfourner et laisser cuire 30 à 35 min. Laisser reposer 15 min dans le four éteint avant de le sortir.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Le 18 août 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/08/18/18809477.html>