

# AUTOUR DE MA TABLE

*aimer la cuisine*

c'est aussi la partager

## Gâteau aux pommes et noisettes

Sans Lactose – GRILL ALL-CLAD AUTOSENSE™

### Ingrédients pour le plat de cuisson STD:

#### Pour la pâte:

- 150 g de farine T55
- 150 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 7 g de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé ou 10 g maison
- 2 c.à.c de sucre de Noël (recette TM) (facultatif)
- 1 pincée de sel fin de Guérande
- 2 bouchons de rhum ambré (bouteille)
- 50 g d'huile de tournesol

#### Pour la garniture:

- 1 c.à.s de margarine
- 5 pommes
- 50 g de noisettes entières torrifiées
- 2 c.à.s de sucre en poudre

#### Préparation:

Badigeonnez le plat de cuisson de margarine.

Dans le bol de votre robot multifonctions, versez les ingrédients de la pâte dans l'ordre. Mélangez 1 minute – vitesse 4,5 (au TM 6). Versez la pâte directement dans le plat de cuisson.

Pelez les 5 pommes et coupez –les avec un coupe-pommes en quartiers. Recoupez en petits cubes directement sur la pâte.

#### Conseils et/ou suggestion :

Pour démouler, attendez 5 à 8 minutes en retournant sur une grille à pâtisserie + toile de cuisson et retournez à nouveau sur votre plat de service.

Peut se déguster tiède ou froid...



Dans un hachoir manuel (Tornado® pour ma part), concassez grossièrement les noisettes entières torrifiées.

Parsemez sur les pommes et saupoudrez de sucre. Préchauffez le grill à 230°C, au bip de fin comptez 15 à 20 minutes de cuisson. Montez la température à 270°C, continuez 5 minutes.

*Bon Appétit*