

Gâteau pommes - mûres et amandes à base de cidre

Pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre :

- 150 g de farine blanche bio
- 75 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de purée d'amandes complète
- 1 oeuf
- 150 mL de cidre
- 1 pincée de fleur de sel
- 3 pommes
- 2 poignées de mûres surgelées
- amandes effilées

Mélanger la farine, la poudre d'amandes, la levure et la fleur de sel.

Ajouter la purée d'amandes et sabler la pâte à la main ou au robot avec la feuille.

Ajouter l'oeuf puis le cidre.

Eplucher les pommes et les couper en dés. Les ajouter à la pâte ainsi que les mûres. Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

Préchauffer le four à 180°C.

Verser la pâte à gâteau dans le moule recouvert de papier cuisson et saupoudrer d'amandes effilées.

Enfourner pour 45 min.

Dégusté encore tiède, c'est un régal.

