



Gâteaux

Gâteau à la pomme et purée de noisettes



1h05 **20 min** **45 min** **0** **363**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

150 g **Sucre semoule**
200 g **Farine**
2 c. à soupe **Levure chimique**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
60 g **Beurre**
4 **Pomme(s)**
50 g **Purée de noisettes**

Étape 1

Préparation du gâteau à la pomme et purée de noisettes

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Faire fondre le beurre dans un bol au micro-ondes ou au bain-marie.
- 3 Dans un saladier, mélanger les oeufs, le sucre, la purée de noisettes et la crème liquide au batteur.
- 4 Ajouter la farine et la levure et mélanger.
- 5 Verser le beurre tiède et mélanger vigoureusement afin d'obtenir une pâte homogène.
- 6 Eplucher les pommes et ôter les pépins.
- 7 Couper les pommes en lamelles.
- 8 Verser une couche de pâte dans le moule à manqué.
- 9 Déposer des lamelles de pomme et recouvrir d'une couche de pâte.
- 10 Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 11 Faire cuire le gâteau au four pendant 30 à 45 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir tiède ou froid en tranche.