

GÂTEAU POMMES ET NOIX

Ingrédients :

175 g de noix
50g de cassonade
3 pommes
4 œufs + 2 blancs d'œufs
50gr de farine
100g de Beurre
2 sachets de Sucre vanillé
1 pincée de sel
1 c à soupe de liqueur

Préparation :

Sortez le beurre du réfrigérateur 30 min avant de faire le gâteau.

Dans une jatte, mélangez le beurre en pommade avec la cassonade et le sucre vanillé puis ajoutez les œufs entiers, la farine, le sel et la liqueur.

Hachez le noix et versez-les dans la préparation.

Épluchez, évidez et râpez les pommes et ajoutez-les au mélange précédent.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme puis incorporez-les délicatement à la préparation.

Versez la pâte dans un moule à gâteau préalablement beurré et fariné.

Enfournez pour 25 min à 200°C.

ASTUCES

Vous pouvez remplacer les blancs d'œufs par un yaourt nature, vous obtiendrez un gâteau en mode pudding