



Cuisine et  
dépendances

## Gâteau pommes noisettes



*Gâteau pommes noisettes*

*Un gâteau moelleux de chez moelleux, frais et parfumé. Je me suis inspirée de la recette du très beau blog [Chocolat à tous les étages](#). Les pommes râpées permettent au gâteau de rester humide et moelleux. Il faut prendre deux pommes moyennes pour que la pâte ne soit pas trop aqueuse. Si vous avez des pommes de gros calibre, mieux vaut n'en mettre qu'une seule. Pour cette recette, j'utilise des pommes bios très parfumées, une variété ancienne dont je ne connais pas le nom. Vous pouvez utiliser des pommes à chair ferme, qui tient bien à la cuisson : Boskoop, Gala ou Reinette.*

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de farine de blé T 65
- 50 g de noisettes en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 pommes
- 2 œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Peler, évider et râper les pommes. Les conserver dans une boîte fermée au réfrigérateur pour éviter qu'elles ne s'oxydent (on peut les citronner légèrement).

Faire fondre le beurre.

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine mélangée à la levure, puis les noisettes en poudre. Mélanger le tout. Incorporer le beurre fondu et le sel.

Verser la pâte dans un moule à manqué (en silicone de préférence).

Enfourner et laisser cuire 30 à 45 min (vérifier la cuisson en plantant une pique en bois dans le cœur du gâteau : elle doit ressortir sèche).

Laisser tiédir et démouler sur une grille. Attendre que le gâteau soit complètement refroidi avant de le découper en parts.

*Le 06 Juillet 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/07/06/index.html>