



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

GATEAU AUX POMMES ET AU MIEL

Pour 8-10 personnes Temps de préparation : 20 min Cuisson : 30 min Difficulté : Facile

Gâteau aux pommes et au miel

Ingrédients

- 4 œufs entiers
- 1/2 verre de sucre en poudre
- 1/2 verre d'huile végétale
- 1/2 verre de farine tamisée
- 1/2 verre d'amandes en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère de margarine
- 2 pommes épluchées et coupées en dés
- 1 pincée de cannelle en poudre (facultatif)
- 2 cuillères à soupe de miel



Réalisation

- Mettez les œufs entiers (après les avoir vérifiés) dans un bol. Ajoutez le sucre en poudre et battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Ajoutez ensuite l'huile végétale, la farine, la levure, la poudre d'amande et la pincée de sel. Mélangez au fur et à mesure pour obtenir une pâte homogène.

- Dans une poêle à feu moyen, mettez la margarine et une fois qu'elle a ramolli, ajoutez les dés de pommes, le miel et la cannelle. Laissez revenir 3 min tout en remuant pour bien enrober les pommes et les napper de miel.
- Versez la pâte dans des petits moules individuels en papier ou en silicone (ou dans un moule à cake) et disposez ensuite une cuillère de pommes légèrement rôties au miel sur le dessus. Les pommes continueront de cuire dans le four.
- Enfournez à 175°C pendant 15-20 min pour des petits moules, et 30 min pour un moule à cake. N'hésitez pas à utiliser un cure-dent en bois que vous piquerez au centre du gâteau pour vérifier s'il est cuit.

Chabbath Chalom !