



GATEAU AUTOMNAL

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 5 grosses pommes
- 100 g de noix hachées grossièrement
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de sucre
- 2 œufs entiers
- 2 cuillères à café de cannelle moulue
- 3/4 d'un petit verre d'huile
- 210 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 200°C.

Dans une jatte, mettre les morceaux de pommes avec les noix hachées et 100 g de sucre.

Mélanger et laisser reposer le temps de faire la pâte.

Mélanger les œufs avec 100 g de sucre, la cannelle, le sucre vanillé, l'huile, la farine et la levure chimique. Mélanger.

Mélanger les pommes-noix (ainsi que le jus des pommes) avec la pâte.

Placer dans un moule à manquer et cuire 50 mn à 200°C (thermostat 6/7).