

BISCUIT-MACARON AMANDE, PISTACHE & POMME

Pour 6 personnes et un moule de 24 cm de diamètre

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min pour griller les pistaches + 35 min pour le gâteau



50 g de pistaches mondées "nature"

65 g de farine de blé (à remplacer par de la farine de riz ou de la Maïzena pour un gâteau sans gluten)

1/2 sachet de poudre à lever sans phosphate

40 g de poudre d'amandes

1 œuf

100 g de sucre roux + 1 cuillère à soupe

1/2 cuillère à café de vanille en poudre

1/2 cuillère à café d'extrait d'amande amère

1 kg de pommes (Reine des Reinettes)

- 1 Faire griller à sec les pistaches au four à 180°C pendant 5-10 min ou dans une poêle et toujours en surveillant : elles doivent un peu dorer mais ne pas noircir. La recette d'origine ne prévoit pas cette étape, mais cela décuple leur arôme. Les laisser refroidir puis les moulin dans un moulin à café.
- 2 Préchauffer le four à 180°C.
- 3 Dans un bol, mélanger la farine, la levure, la poudre d'amandes et la poudre de pistaches.
- 4 Dans un autre grand bol, mélanger l'œuf, les 100 g de cassonade, la vanille et l'extrait d'amande. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter à ce mélange celui des poudres. Mélanger délicatement.
- 5 Eplucher les pommes, les couper en fines lamelles et ajouter ces lamelles à l'appareil en mélangeant délicatement pour les enrober de pâte. Il y a peu de pâte et c'est normal.
- 6 Verser la pâte dans un moule beurré ou non s'il est en silicone. Saupoudrer de la cuillère à soupe de cassonade restante.
- 7 Faire cuire pendant 30 min environ dans le four préchauffé.
- 8 Déguster tiède ou froid.

