

GÂTEAU AUX POMMES & CONFIT CITRON-AMANDE



4 pommes
180 g de beurre salé (ou non)
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 pointe de gingembre en poudre
140 g de sucre
3 oeufs
200 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
75 ml de lait
cassonade
cannelle en poudre
6 cuillères à café de confit de citron
sirop d'agave (facultatif)

Préchauffer le four à 160°C.

Mélanger dans un bol mixeur, le beurre, le sucre, la cannelle et le gingembre en poudre afin d'obtenir une préparation homogène.

Ajouter les oeufs un à un. Verser la farine, la levure et pour finir le lait. Mélanger entre chaque ingrédient.

Eplucher les pommes, enlever le coeur et les couper en deux transversalement.

Beurrer et fariner un moule de 20 x 30 cm. Y verser toute la pâte, égaliser la surface. Remplir les moitiés de pommes de confit citron-amande et les enfoncer dans la pâte en veillant à ce que le confit ne sorte pas du cœur des pommes.

Saupoudrer de cassonade et d'une pointe de cannelle.

Enfourner pour 50 à 60 min (un bâtonnet en bois enfoncé au centre doit ressortir sec).

Badigeonner le gâteau de sirop d'agave à sa sortie du four (pas fait pour conserver la couche croquante).