



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Gâteau aux pommes caramélisées et au muesli



Voici un délicieux gâteau, son originalité vient du fait que les pommes ont été marinées dans de l'Amaretto et ensuite caramélisées avant d'être incorporées dans le gâteau. L'Amaretto est une liqueur italienne aux amandes amères. Si vous n'en avez pas, vous pouvez la remplacer par du rhum ou calvados.

INGREDIENTS :

125 g de beurre + 25 gr
110 g de sucre roux + 2 càs
150 g de farine
70 g de muesli aux fruits
2 œufs
1 sachet de levure chimique
1 càc d'arôme naturel de vanille
30 ml de lait
3 càs d'Amaretto
4 grosses pommes

PREPARATION :

Eplucher et épépiner les pommes puis les découper en quartier, les déposer dans un saladier contenant l'Amaretto. Laisser mariner pendant une demi-heure minimum. Faire chauffer les 25 g de beurre et les 2 càs de sucre et y verser les pommes et l'alcool. Laisser caraméliser.

Dans un saladier mélanger la farine, le muesli, le sucre, la levure chimique. Ajouter le beurre fondu, les œufs, le lait et la vanille. Bien mélanger.

Dans un moule à cake beurré ou en silicone, verser la moitié de la pâte. Ajouter ensuite les pommes puis recouvrir avec le reste de pâte.

Faire cuire pendant environ 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laisser tiédir et démouler sur une grille.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>