

Gâteau aux pommes, noisettes et caramel



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Une base de gâteau légère et pas trop sucrée... Du caramel et des noisettes pour la gourmandise... Un petit régal pour le goûter ou le dessert !

Ingrédients

- 3 pommes
- 25 noisettes de décortiquées
- 2 oeufs
- 60 g de sucre
- 120 g de farine
- 60 g de beurre - + 20 g pour le caramel
- 2 cs de lait
- 10 morceaux de sucre
- 1 cs d'eau
- 2 cs de crème liquide

Préparation

- 1 Décortiquez et mixez grossièrement vos noisettes.
- 2 Epluchez et coupez vos pommes en cubes.
- 3 Battez les oeufs avec le sucre. Ajoutez la farine tamisée et la levure.
- 4 Puis, incorporez le beurre fondu (60 g) et le lait. Mélangez et ajoutez les morceaux de pommes.
- 5 Préparez maintenant votre caramel : mettez à chauffer vos morceaux de sucre dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'eau. Dès formation du caramel, ajoutez le beurre (20 g), la crème liquide et remuez vivement.
- 6 Versez ce caramel dans un moule, parsemez-le de noisettes mixées et répartissez la pâte au dessus.
- 7 Mettez à cuire 40 minutes environ dans un four préchauffé à 180°C (th.6).
- 8 Démoulez votre gâteau et servez les parts de manière à ce que le croustillant, c'est-à-dire le caramel et les noisettes, se trouvent sur le dessus.

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur CertiFerme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

