GATEAU CREMEUX AUX FRUITS

Ingrédients

3 pommes
1 orange (non traité)
100 g de farine
30 g de fécule de pomme de terre
100 g de lait
60 g de beurre
2 œufs
100 g de sucre
Une / 2 cuillère à café de levure chimique
Jus de citron
1 cuillère à soupe de cassonade
Sucre glace

Préparation

- Peler les pommes et les couper en petits morceaux, en retirant le noyau.
- Mettez-les dans un bol et saupoudrez d'un peu de jus de citron, pour éviter qu'ils noircissent.
- Faire fondre le beurre, dans une casserole ou au bain marie, et laisser refroidir.
- Avec le fouets électrique, fouettez les œufs avec le sucre pendant quelques minutes, ils n'ont pas besoin d'être très gonflés.
- Ajouter le lait, le beurre fondu et le zeste d'orange râpé et mélanger.
- Ajouter la farine tamisée petit à petit avec la fécule et la levure chimique.

- Enfin, ajoutez le jus d’orange (environ 55 grammes).
- Mélangez le tout sans créer de grumeaux, puis ajoutez les pommes en petits morceaux et répartissez-les dans la pâte.
- Vous pouvez les ajouter tous, ou en laisser de côté et les mettre à la surface.
- Tapisser un moule à gâteau de 18-20 cm de papier sulfurisé, ou le beurrer et le fariner.
- Versez la pâte et couvrez avec les pommes que vous aviez gardées de côté (si vous ne les avez pas toutes déjà utilisées).
- Saupoudrer d’un peu de cassonade et mettre le gâteau au four statique à 180 °.
- Cuire au four pendant 45 à 50 minutes,
- Une fois terminé, sortez-le du four et laissez-le refroidir complètement.
- Le gâteau aura une consistance légèrement crémeuse, avant de le servir, vous pouvez le saupoudrer de sucre glace si vous le souhaitez.
- Si vous ne le consommez pas immédiatement, il est préférable de le conserver au réfrigérateur, dans un récipient fermé. Il est excellent à la fois à température ambiante et froid.