

## GÂTEAU DE POMMES AU CIDRE, AMANDE ET SARRASIN



Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 50 minutes

Difficulté: Facile

### Ingrédients (8 personnes):

4 belles pommes golden, 25 cl de cidre de France demi-brut, 10 g de beurre, 1 cas de sucre de canne, 3 oeufs, 60 g de poudre d'amande, 90 g de farine de sarrasin, 3 cas de sirop d'agave (ou 80 g de sucre de canne), 2 cas d'huile de tournesol, 2 cas de jus de pommes cuit dans le cidre (que vous prélèverez après cuisson des pommes), 1 pincée de sel, 2 cas d'amandes effilées

### Préparation:

Éplucher les pommes, les couper en 2, ôter les pépins. Couper chaque demi-pomme en 3 gros quartiers et chaque quartier en 3 morceaux.

Faire revenir le beurre dans une poêle et ajouter les pommes afin qu'elles caramélisent (à peine) 5 min.

Ajouter les 25 cl de cidre et laisser mijoter à feu doux pendant 10 min, voir plutôt 20 min, sinon vos pommes resteront fermes. Verser la cuillère à soupe de sucre de canne.

Pendant ce temps là, mélanger les oeufs avec le sirop d'agave (ou le sucre choisi), puis la poudre d'amande, la farine de sarrasin, l'huile de tournesol.

Ajouter les pommes pré-cuites sans le jus. Ajouter 2 cas de jus de pommes cidre.

Verser dans un moule à charnière ou un moule à manqué, beurré préalablement. Parsemer d'amandes effilées.

Enfourner à four chaud th. 180° (th. 6) pendant 35 min.

Laisser refroidir. Avec le jus restant de pommes et de cidre, imbiber le gâteau avec un pinceau, en plusieurs fois afin que le gâteau absorbe bien le jus.

Déguster avec un verre de cidre bien frais.