

Fées Mains by Marjorie



Gâteau nantais aux pommes compotées à la vanille :

Les ingrédients : 3 œufs – 150g de sucre en poudre – 135g de beurre mou – 100g de poudre d'amandes – 40g de farine – 3 CàS de rhum – 2 pommes – ½ sachet de sucre vanillé – 1 pincée de sel – 4 CàS de sucre glace – eau

Eplucher les pommes et les couper en dés réguliers.

Dans un poêle, faire fondre une noix de beurre et déposer les dés de pommes. Faire revenir les dés de pommes puis ajouter le sucre vanillé.

Faire compoter à feu doux en remuant régulièrement.

Les pommes doivent devenir tendres mais rester en dés.

Fouetter 125g de beurre ramolli avec le sucre en poudre puis ajouter la poudre d'amandes. Mélanger et incorporer les œufs un par un. Ajouter la farine tamisée et le sel. Mélanger et ajouter le rhum.

Incorporer les pommes compotées à la préparation et mélanger.

Beurrer et fariner le moule à cake ou à manqué. Verser la préparation et faire cuire 40 à 45mn dans le four préchauffé à 180°C.

Vérifier la cuisson en piquant le gâteau avec une pointe de couteau qui doit ressortir sèche.

Démouler le gâteau et le laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Dans un bol, verser le sucre glace et ajouter progressivement un peu d'eau en remuant pour obtenir un glaçage lisse mais pas trop liquide. Vous pouvez remplacer l'eau par du rhum.

Napper le gâteau. Laisser prendre le glaçage et déguster de préférence le lendemain.

Fées Mains by Marjorie

<http://creationsdemarjo.canalblog.com>