



Pour le gâteau :

½ tasse (125 g) de beurre non salé

½ tasse (100 g) de sucre+ 1 c. à soupe pour saupoudrer les pommes

¼ tasse (85 g) de miel de sarrasin (ou votre préféré)

3 oeufs

1 c. à soupe de gingembre frais râpé

50 g de gingembre confit, coupé en dés

Le zeste d'un citron râpé

1 ½ tasse (225 g) de farine

½ c. à café de sel

2 c. à café de levure chimique (poudre à pâte)

3 pommes moyennes, pelées et coupées en quartiers (j'ai pris des Golden Delicious)

Pour le glaçage :

¼ tasse (50 g) de sucre

¼ tasse (85 g) de miel

3 c. à soupe de jus de citron

Le gâteau :

Préchauffer le four à 325 F (160 C) .

Beurrer et fariner un moule à gâteau à parois amovible de 9 po (23 cm). Réserver.

Dans le bol du batteur sur socle muni du fouet, crémer le beurre et le sucre, puis ajouter le miel et fouetter pendant 1 minute, jusqu'à consistance mousseuse.

Ajouter les œufs un à la fois jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés, puis fouettez pendant 2 minutes.

Incorporer le gingembre râpé, le gingembre confit et le zeste de citron.

Combiner la farine, le sel et la levure chimique et les ajouter au bol en mélangeant brièvement pour obtenir une pâte ferme. Verser la pâte dans le moule préparé.

Disposer les quartiers de pomme en biais sur la pâte. Saupoudrer la surface avec 1 cuillère à soupe de sucre.

Placer le moule à gâteau sur une plaque à pâtisserie et placez-le sur la grille du milieu.

Cuire au four environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'une brochette insérée au centre, en ressorte propre. Si le gâteau brunit trop rapidement, couvrez-le de papier d'aluminium jusqu'à cuisson complète. Laisser refroidir sur une grille et démoulez dans un plat de service.

Le glaçage :

Mettez le sucre, le miel et le jus de citron dans une petite casserole à feu moyen, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange bouillonne, environ 2 minutes.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface du gâteau et des pommes avec le glaçage chaud.

Le gâteau se conservera plusieurs jours à la température ambiante, bien enveloppé.