

Gâteau renversé à la pâte d'amande & aux pommes

Ingrédients :

- 180 g de beurre non salé
- 100 g de cassonade
- 4 pommes pelées, parées et coupées en 4
- 210 g de pâte d'amande
- 100 g de sucre
- 4 gros oeuf
- Le zeste fin d'un citron
- 75 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 2 pincées de sel

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Beurrez un moule à manqué de 23 cm.

Mettez 60 g de beurre dans une petite casserole sur feu moyen.

Ajoutez la cassonade et mélangez jusqu'à ce que le beurre et la cassonade soient fondus.

Versez la préparation dans le moule préparé.

Déposez les pommes de façon décorative sur la couche de sucre. Réservez.

Râpez la pâte d'amande et mélangez-la avec le reste du beurre dans le bol du batteur.

Battez cette préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Ajoutez ensuite le sucre et continuez à battre en prenant soin de racler les parois du bol au besoin, jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse.

Ajoutez les oeufs, un à un, en battant bien après chaque ajout.

Ajoutez le zeste de citron et remuez pour combiner. Réservez.

Mélangez dans un petit bol la farine, la levure chimique et le sel.

Ajoutez ce mélange à la préparation à base d'amandes et battez le tout jusqu'à ce que la farine ait été absorbée.

Versez la pâte directement sur les pommes dans le moule préparé.

Lissez le dessus à l'aide d'une spatule.

Faites cuire au four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré, que le caramel commence à bouillonner entre le gâteau et le moule, qu'une brochette insérée au centre en ressorte propre (60 à 65 minutes).

Laissez le gâteau refroidir 10 minutes dans le moule.

Passez un couteau contre le bord intérieur du moule pour décoller le gâteau, puis renversez le gâteau sur un plat de service puis laissez-le complètement refroidir.