

Gâteau aux pommes & aux épices de Yotam Ottolenghi

Ingrédients pour un moule de 20 cm de diamètre :

- 130 g de beurre doux à température ambiante
- 150 g de cassonade
- 3 œufs de gros calibre battus en omelette
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/3 cuillère à café de sel fin
- 200 g de crème aigre (ou 100 g de crème fraîche + 100 g de yaourt)

. Pour la garniture aux pommes

- 65 g de cassonade
- 1 cuillère à soupe de mélange 4 épices
- 3 grosses pomme

Préparation :

Préchauffez le four à 160° C.

Graissez et chemisez le moule.

Dans le bol d'un robot muni de la feuille, fouettez à vitesse moyenne le beurre avec le sucre.

Ajoutez l'extrait de vanille puis versez en plusieurs fois les oeufs battus.

Incorporez progressivement la farine mélangée au sel avec la levure, puis le mélange crème/yaourt.

Dès que la préparation est homogène, versez-la dans le moule, réservez.

Dans un saladier, mélangez la cassonade avec les épices.

Epluchez, épépinez et coupez les pommes en quartiers, déposez-les dans le saladier et mélangez avec le sucre aux épices.

Versez sur la pâte.

Enfournez environ 60 minutes, selon votre four, en surveillant la cuisson.

Sortez le gâteau lorsqu'il est doré sur le dessus et ferme.

Patiencez environ 30 minutes avant de le démouler

Dégustez tiède ou à température ambiante, avec éventuellement une boule de glace à la vanille crémeuse ou de la crème montée en chantilly.