

Gâteau au vin blanc à l'huile d'olive et au miel

Pour un moule à cake de 24 cm:

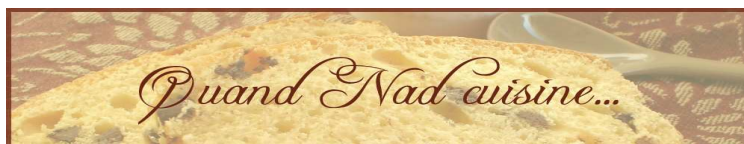
- 3 oeufs
- 30 g de sucre roux
- 10 cl de miel
- 10 cl d'huile d'olive
- 15 cl de vin blanc doux
- 150 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- 100 g de poudre d'amandes
- 1 pomme



Préchauffer le four à 180°.

Dans le bol du robot (ou dans un saladier), battre les oeufs avec le sucre pendant 2 min. Ajouter ensuite l'huile, le miel et le vin blanc. Mélanger de nouveau. Incorporer la farine tamisée avec la levure et la poudre d'amandes. Râper la pomme et l'ajouter dans la pâte avant de verser le tout dans un moule à cake (beurré si nécessaire).

Enfourner et laisser cuire 35 à 40 min (le gâteau doit être bien doré). Laisser tiédir avant de démouler sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>