

Gâteau aux pommes et sa ganache aux carambars

Pour un moule de 22 cm de diamètre:

2 oeufs

80 g de sucre

120 g de farine

1/2 cc de levure (peut-être qu'avec 1 entière le gâteau serait plus aérien?)

50 g de lait

50 g de beurre fondu

2 pommes

Pour la ganache:

24 carambars

15 cl de crème fleurette



Quand Nad cuisine...

Préchauffer le four à 180°.

Fouetter les oeufs avec le sucre puis ajouter alternativement la farine tamisée avec la levure et les liquides (beurre fondu et lait).

Peler et tailler les pommes en petits dés et les ajouter à la pâte.

Verser le tout dans le moule à tarte renversée (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone). Enfourner et laisser cuire 20 min.

Pendant ce temps préparer la ganache en faisant fondre les carambars dans la crème dans une casserole sur feu doux. (Je l'ai fait dans le pichet micro plus tupperware au micro-ondes.) Laisser refroidir.

A la sortie du four, laisser refroidir le gâteau démoulé et le napper de ganache.



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