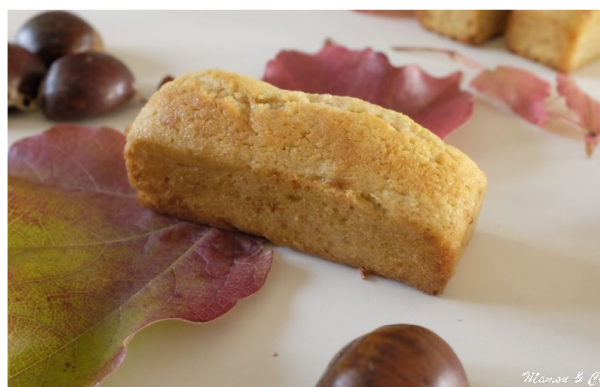




Petits cakes à la farine de châtaigne et aux pommes patte de loup

Ingrédients pour 8 personnes :

- 3 pommes (la variété patte de loup convient parfaitement car fermes, sucrées et acidulées)
- 50 g de farine de châtaigne
- 50 g de farine de blé (ou de riz)
- 125 g poudre d'amande
- 1 c à café de bicarbonate de sodium
- 80 à 100 g de sucre
- 4 œufs
- 2 et 1/2 c à soupe d'huile d'olive douce



Compléter avec du lait (ou boisson végétale de riz) pour rendre la pâte coulante mais épaisse.

Recette :

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Mélanger les farines, la poudre d'amande, le bicarbonate, le sucre, les œufs, l'huile, le lait pour obtenir un mélange homogène.
- Huiler et fariner les moules à cake et déposer dans les moules des morceaux de pommes. Recouvrir avec la pâte.
- Cuire au four 30mn (moins si les moules sont petits)
- Vérifier la cuisson en plantant un couteau, il doit ressortir sec.
- Démouler une fois les cakes froids.