GATEAU CANADIEN AUX POMMES

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 60 min

200 g de beurre mou
100 g de sirop d'érable
1 zeste de citron râpé (ou les graines d'une gousse de vanille)
1 pincée de sel
3 œufs
50 g de farine d'épeautre (une variété de blé en magasin bio)
125 g de flocons d'avoine
1/2 sachet de levure chimique
2 pommes (j'avais des Granny Smith)
1 poignée de raisins secs
1 poignée d'amandes effilées

1. Dans un saladier, battre au fouet 150 g de beurre avec le sirop d'érable en le versant en filet.
2. Ajouter le zeste de citron râpé (ou la vanille), le sel. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Ajouter les œufs 1 à 1 en mélangeant bien entre chaque.
4. Dans une terrine, mélanger la farine, la levure et les flocons d'avoine. Incorporer le mélange sec au mélange mouillé au fouet à vitesse moyenne.
5. Etendre cette pâte dans un moule en silicone (de 22 cm pour moi).
6. Préchauffé le four à 170°C (th 5-6).
7. Eplucher les pommes et les couper en dés. Les déposer sur la pâte.
8. Saupoudrer des raisins secs.
9. Emietter le reste de pâte sur les fruits.
10. Répartir les amandes effilées et les 50 g de beurre restant en copeaux sur le dessus.
11. Faire cuire au four préchauffé pendant 50 à 60 min.
12. Servir avec une cuillère de crème fraîche et un filet de sirop d'érable ! ...