



ovomaltine

GÂTEAU OVO AUX POMMES ET À LA CANNELLE



PRÉPARATION GÂTEAU OVO AUX POMMES ET À LA CANNELLE

INGRÉDIENTS

Garniture aux pommes

25 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
2 cc de cannelle
1 pincée de sel
4 ou 5 pommes épluchées,
coupées en dés

Pâte à gâteau

200 g de beurre mou
150 g de sucre
4 œufs
170 g de farine
1 cc de levure chimique
100 g de chocolat Ovomaltine,
en morceaux

PRÉPARATION

Garniture aux pommes

1. Éplucher les pommes, les épéiner et les couper en dés (1 cm).
2. Faire fondre le beurre dans une casserole à petit feu, mélanger avec le sucre vanillé, la cannelle et le sel.
3. Ajouter les pommes et les faire revenir pendant 3 minutes en remuant constamment, réserver.

Pâte à gâteau

1. Beurrer un moule à charnière de 24 cm et le saupoudrer d'un peu de farine.
2. Battre le beurre mou avec le sucre à l'aide du robot de cuisine ou au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
3. Ajouter les œufs l'un après l'autre, en mélangeant bien chaque œuf. Une fois les œufs incorporés, continuer à battre la pâte pendant 10 minutes pour l'aérer.
4. Mélanger la farine et la levure chimique, puis tamiser au-dessus de la pâte et remuer délicatement.
5. Réduire le chocolat Ovomaltine en morceaux et bien l'incorporer à la pâte. Attention à ne pas trop remuer la pâte pour qu'elle reste bien aérée.
6. Verser la pâte dans le moule préparé d'avance et lisser.
7. Répartir la garniture aux pommes sur la pâte et l'enfoncer légèrement dans la pâte.
8. Faire cuire le gâteau Ovo aux pommes et à la cannelle env. 55 minutes à 180 °C, au milieu du four (chaleur de sole/voûte). Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau en piquant le milieu du gâteau.
9. Retirer le gâteau Ovo aux pommes et à la cannelle du four, laisser légèrement refroidir, démouler et laisser refroidir sur une grille.