



GATEAU AUX POMMES, NOISETTES ET AVOINE

A savoir : si vous ne trouvez pas la farine d'avoine vous pouvez l'obtenir en mixant finement des flocons d'avoine. En ce qui concerne le son d'avoine, vous le trouverez facilement dans les magasins BIO.

Avec ces quantités j'ai préparé 4 muffins et un gâteau rond de 18cm de diamètre. Vous pouvez utiliser un seul moule rond de 22cm de diamètre ou un moule à cake.



Ingrédients : 105gr de farine de riz, 50gr de poudre de noisettes, 60gr de farine d'avoine, 2 c. à soupe de son d'avoine + 2 pour décorer, 1 sachet de levure chimique, 1/2 c. à café de cannelle en poudre, 1/4 c. à café de gingembre moulu, 1/2 c. à café de sel fin, 3 oeufs moyens, 150gr de cassonade, 125 ml de buttermilk (lait ribot), 125ml d'huile d'olive au goût subtil, 1 c. à café d'extrait de vanille, 2/3 pommes Golden épluchées et coupées en fines lamelles, 50gr de noisettes grossièrement hachée.



Pour le buttermilk maison : 125gr de lait écrémé, 125gr de yaourt 0%, 5-6 gouttes de jus de citron.

Si vous n'avez pas trouvé le buttermilk, préparez-le, c'est très simple. Il suffit de mélanger dans un bol le lait, le yaourt et le jus de citron. Laissez reposer 15 à 20 minutes. Pendant ce temps, mélangez dans un saladier la farine de riz, la poudre de noisettes, la farine et le son d'avoine, la levure tamisée, la cannelle, le gingembre et le sel.

Dans un autre saladier, mélangez au fouet les oeufs, la cassonade, le buttermilk, l'huile et la vanille. Incorporez ensuite les ingrédients secs et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez une partie du mélange dans 4 caissettes à muffin et le reste dans le moule rond de 18cm de diamètre beurré et chemisé de papier sulfurisé. Disposez les tranches de pomme sur le dessus, saupoudrez de son d'avoine et noisettes concassées.

Enfournez à 180°: il vous faudra environ 20 à 25 minutes de cuisson pour les muffins, tandis que pour le gâteau il faudra compter 40 à 45 minutes. Pour être sûrs, piquez le centre du gâteau avec un pic en bois, qui doit ressortir propre. Laissez refroidir le gâteau avant de démouler.