



Gâteau d'automne à la farine de châtaignes...

Il vous faut:

- **80 gr de farine de blé**
- **130 gr de beurre**
- **80 gr de farine de châtaigne**
- **125 gr de sucre**
- **1 CS de raisins secs**
- **1 sachet de levure**
- **3 oeufs**
- **2 belles pommes**

Préchauffez votre four à 180°.

Dans une jatte, cassez les oeufs, ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faites fondre le beurre à feu doux. Pendant ce temps, ajoutez les farines et la levure au mélange oeufs/sucre et mélangez avec une cuillère en bois. Ajoutez le beurre.

Pelez les pommes et coupez-les en lamelles. Ajoutez les pommes et les raisins à la pâte.

Buerrez et farinez un moule, versez la pâte et enfournez pour 45 minutes.

Vous pouvez réaliser des minis cakes, dans ce cas, réduisez le temps de cuisson à 20 minutes.

