

Gâteau aux pommes et amaretti

Par : Armande Labonté

Source : Chatelaine

Temps de cuisson: 1 heure

Attente: 30 minutes

Temps de préparation: 30 minutes

Portions: 8 portions



Photographie de Catherine Sylvain

Ingrédients

- 1 gros oeuf et 1 gros jaune d'oeuf
- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- 2 c. à thé de poudre à lever (levure chimique)
- 1 pincée de sel
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 1 kg (2 lb) de pommes Golden Delicious coupées en quartiers, cœurs retirés, pelées et tranchées finement
- 8 biscuits Amaretti (italiens, à saveur d'amandes amères), réduits en miettes grossières
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre doux fondu
- 60 ml (1/4 tasse) d'amaretto
- Sucre glace

Instructions

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le sucre et les œufs jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse, de 3 à 5 minutes. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à lever et le sel. Incorporer ces ingrédients secs aux œufs. Remuer jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Y verser le lait. Remuer de nouveau jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
2. Badigeonner de beurre et fariner un moule à gâteau rond de 23 cm (9 po) de diamètre et de 8 ou 10,5 cm (3 ou 4 po) de hauteur.
3. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
4. Déposer le tiers de la pâte dans le moule. Recouvrir du tiers des pommes, placées en cercle, en une seule couche. Parsemer du tiers des miettes de biscuits. De la même manière, ajouter deux autres couches. Verser le beurre fondu et l'amaretto sur le dessus.
5. Cuire au four 1 heure. Laisser tiédir 30 minutes à température ambiante. Au moment de servir, saupoudrer le gâteau de sucre glace