



# CRUMB'CAKE AUX POMMES, POIRES

## — Noisettes & Châtaigne —

. Pour un gâteau de 8 à 10 parts .  
(moule à charnière de 22cm de diamètre)

### Gâteau :

- . Farine de châtaigne / 80g
- . Farine de sorgho / 40g
- . Farine de sarrasin / 40g
- . Féculé de maïs / 40g
- . Noisettes / 100g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Lait de riz nature / 150ml
- . Vinaigre de cidre / 1 càc
- . Sucre de canne complet / 60g
- . Bicarbonate alimentaire / 1 demi-càc
- . Grosse pincée de vanille en poudre
- . Grosse pincée de cannelle en poudre
- . Pincée de sel

### Couche de Fruits :

- . Poires / 400g (poids final, une fois épluchées)
- . Pommes / 400g (poids final, une fois épluchées)
- . Pincée de vanille en poudre
- . Pincée de cannelle en poudre

### Crumble (Topping) :

- . Noisettes / 40g
- . Farine de châtaigne / 40g
- . Farine de sorgho / 20g
- . Farine de sarrasin / 20g
- . Sirop d'érable / 40g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Pincée de sel

### Gâteau :

- . Commencez par verser les noisettes dans le bol de votre robot mixeur. Mixez jusqu'à ce qu'elles soient finement concassées.
- . Ajoutez tous les ingrédients secs : farines, féculé, sucre, bicarbonate, vanille, cannelle et sel. Mixez à nouveau jusqu'à obtenir une poudre homogène.
- . Faites fondre l'huile de coco à feu doux dans une casserole, elle doit être liquide.
- . Ajoutez-la dans le bol du robot. Mixez une dernière fois pour l'incorporer au mélange poudreux.
- . Dans un grand saladier, mélangez le lait de riz avec le vinaigre de cidre.
- . Versez le mélange sec par-dessus.
- . Remuez le tout à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien homogène. Faites en sorte d'enrober la pâte avec des mouvements circulaires, sans trop travailler, afin qu'elle reste suffisamment aérée.
- . La pâte à gâteau est prête !
- . Pour cette recette, utilisez idéalement un moule à charnière. Chemisez-le avec une feuille de papier cuisson en remontant bien jusqu'en haut des côtés. Cela va grandement faciliter le démoulage !
- . Versez la pâte à l'intérieur. Faites en sorte de la répartir uniformément sur tout le fond du moule, en lissant éventuellement la surface à l'aide de la spatule.

### Couche de Fruits :

- . Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- . Lavez, séchez puis pelez les fruits. Coupez-les en deux pour retirer le cœur qui contient les pépins.
- . Coupez-les en petits morceaux. Plus vous coupez petit, plus les fruits cuiront rapidement et deviendront fondants. Plus vous coupez gros, plus ils resteront fermes et garderont de la tenue à la cuisson. Tenez-en compte en fonction du résultat que vous souhaitez. Tout dépend aussi des variétés

Suite au verso >



# CRUMB'CAKE AUX POMMES, POIRES

## — Noisettes & Châtaigne —

. **Pour un gâteau de 8 à 10 parts .**  
(moule à charnière de 22cm de diamètre)

### **Gâteau :**

- . Farine de châtaigne / 80g
- . Farine de sorgho / 40g
- . Farine de sarrasin / 40g
- . Fécule de maïs / 40g
- . Noisettes / 100g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Lait de riz nature / 150ml
- . Vinaigre de cidre / 1 càc
- . Sucre de canne complet / 60g
- . Bicarbonate alimentaire / 1 demi-càc
- . Grosse pincée de vanille en poudre
- . Grosse pincée de cannelle en poudre
- . Pincée de sel

### **Couche de Fruits :**

- . Poires / 400g (poids final, une fois épluchées)
- . Pommes / 400g (poids final, une fois épluchées)
- . Pincée de vanille en poudre
- . Pincée de cannelle en poudre

### **Crumble (Topping) :**

- . Noisettes / 40g
- . Farine de châtaigne / 40g
- . Farine de sorgho / 20g
- . Farine de sarrasin / 20g
- . Sirop d'érable / 40g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Pincée de sel

de pommes et poires que vous utilisez, et de leur maturité...

- . Versez les morceaux dans un saladier.
- . Ajoutez la vanille et la cannelle, puis mélangez l'ensemble pour bien répartir les épices dans les fruits.
- . Répartissez le tout dans le moule, par-dessus la pâte à gâteau. Faites en sorte d'obtenir une couche de fruits à peu près homogène et égale partout.
- . Enfourez une première fois, pour 30 minutes environ.

### **Crumble (Topping) :**

- . Pendant que ça cuit, préparez le crumble.
- . A nouveau, versez les noisettes dans votre robot et mixez jusqu'à ce qu'elles soient concassées.
- . Ajoutez les farines et le sel, puis mixez une seconde fois juste le temps d'homogénéiser le tout.
- . Versez dans un saladier.
- . Ajoutez l'huile de coco fondue (elle doit être liquide) et le sirop d'érable.
- . Commencez à mélanger le tout avec une spatule, puis allez-y directement à pleines mains, en émiettant la pâte entre les doigts, comme pour préparer n'importe quelle pâte à crumble. Mélangez jusqu'à obtenir un crumble bien homogène.
- . Au bout des 30 minutes de cuisson, sortez le gâteau du four.
- . Répartissez uniformément le crumble sur l'ensemble du gâteau, par-dessus la couche de fruits.
- . Enfourez une deuxième fois, pour 30 minutes à nouveau.
- . Laissez refroidir totalement le gâteau avant de le décercler, au moins une à deux heures. C'est indispensable pour que le jus des fruits soit absorbé dans la pâte et que le gâteau garde une bonne tenue au démoulage.
- . Démoulez sur un plat de service en faisant glisser délicatement le gâteau sur le papier cuisson. L'étape peut se révéler assez délicate car le gâteau est très lourd... Patience et douceur sont la clé !
- . Il n'y a plus qu'à découper en parts et déguster !