

# Gâteau norvégien aux pommes acides et aux airelles

## Ingrédients pour 8 personnes

100 g de farine de blé type 55 - 50 g de farine de blé type 80 - 50 g de farine de petit épeautre - 2 c. à c. de poudre à lever - 90 g de sucre blond de canne - 90 g de sucre de canne intégral - le zeste d'une orange bio - 1/2 pouce de gingembre frais finement râpé - 2 oeufs - 80 g de purée d'amande - 125 ml de lait ribot (ou de yaourt fouetté) - 1 c. à c. d'extrait de vanille liquide - 4 pommes acides - 200 g d'airelles rouges égouttées (en conserve ou surgelées)

Temps de préparation : 25 minutes

Niveau : facile

Coût : raisonnable

1. Préchauffez le four à 180° C. Brassez dans un saladier les farines, la poudre à lever, les sucres, le zeste d'orange et le gingembre.
2. Mélangez dans un autre saladier les œufs, la purée d'amande, le lait ribot et la vanille. Versez le tout sur le mélange sec et travaillez la pâte à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Pelez les pommes et coupez-les en quartiers, puis fendez ces quartiers en deux.
4. Versez la pâte dans un moule à manquer recouvert de papier sulfurisé ou huilé. Enfoncez dedans la moitié des pommes. Répartissez les airelles. Déposez enfin sur le dessus de la pâte le reste des pommes (sans les enfoncer) de manière circulaire. Saupoudrez d'un voile de sucre de canne.
5. Faites cuire pendant 45 minutes, jusqu'à ce que l'Eplekake soit bien doré.