

DESSERT

GATEAU A LA COMPOTE

Pour **4/6 personnes**

Préparation **15 min**

Cuisson **45 min**



Ingrédients

- 200 + 50 g de Compote de pomme/poire
- 180 g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 100 g de sucre glace
- 50 g d'huile neutre (pépin de raisin, colza...)
- 2 pommes/poires en morceaux (Optionnel)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Mélanger farine, sucre et levure, ajouter 200g de compote (garder 50 g pour le glaçage), l'huile et les morceaux de fruits
3. Verser dans un moule et enfourner pour 45 minutes
4. Préparer le glaçage en mélangeant sur feu doux les 50 g de compote restants et le sucre glace. Badigeonner le gâteau encore tiède
5. Laisser refroidir

Variez les goûts et les plaisirs

Varier les compotes et les fruits

Remplacer 35g à 40g de farine par 50 g de poudre de noix, noisettes ou autre fruit à coque

Ajouter avant cuisson des pépites de chocolat, de caramel, des brisures de châtaignes ou de marrons glacés, des pralines...

Remplacer l'huile par du beurre salé