

SAISON 2012 - 2013



La cuisine de  
Monique et Jacqueline

Cours de Cuisine  
Du Lundi 15 octobre 2012

## GATEAU MINACA

### INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES

100 gr de sucre (100 ml) - 100 gr de farine (200 ml)

1 pincée de sel - ½ sachet de levure chimique

2 œufs - 125 gr de beurre

8 pommes épluchées, épépinées et coupées en 8

#### A volonté :

1 pointe de cannelle

50 gr de raisins secs trempés dans 25 ml de rhum

ou de noix de pécan écrasées

#### Décor :

Rondelles de pommes déshydratées

Noix de pécan et bâtons de cannelle



### PREPARATION :

20 mn

Cuisson : 40 à 45 mn Th 7 ou 210°C

Dans un bol, mêlez la farine, le sel et la farine. Ajoutez les œufs un à un, le beurre fondu, les pommes coupées, la cannelle, les noix de pécan ou les raisins trempés (facultatif).

Versez dans un moule à manquer beurré et fariné et faites cuire, 40 à 45 mn dans un four préalablement chauffé, th 7 ou 210°C

Démoulez tiède et dégustez froid. Décoré de rondelles de pommes, de cannelle et de noix de pécan.

PS. Beurre fondu : déposez le beurre coupé en petits morceaux dans un shaker, placez celui-ci dans un pichet rempli d'eau chaude du robinet et laissez 10 mn : le beurre sera à la bonne consistance, juste fondu sans être chaud.