

PRÉPARATION \ 10 MINUTES

CUISSON \ 35 MINUTES

GÂTEAU CROUSTILLANT AUX FRUITS D'ÉTÉ

POUR 6-8 PERSONNES

1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille, 150 g de farine, 50 g de poudre d'amande ou noisette, 15 g de levure chimique, 125 g de cassonade plus 2 à 3 cuillères à soupe pour le dessus du gâteau, 1 bonne pincée de sel, 2 œufs, 75 ml d'huile d'olive, 75 ml de lait frais, 4 pommes acidulées – ou nectarines, poires, abricots, prunes, cerises – ou un mélange de fruits coupés en morceaux.

Préchauffez le four à 180 °C. Huilez un moule à fond amovible de 20 ou 22 cm de diamètre. Mélangez tous les ingrédients secs dans un grand saladier. Fouettez le lait, l'huile, les œufs et la vanille ensemble puis versez dans le saladier et mélangez, en soulevant la pâte. Ajoutez ensuite les morceaux de fruits et versez dans le moule. Parsemez le dessus de sucre et enfournez pendant 30 à 35 minutes, en vérifiant la cuisson avec une pointe de couteau. Sortez le gâteau du four et laissez refroidir 5 à 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir complètement et dégustez.

