

## *Gâteau à la compote de pomme et noisettes*

petit plaisir sans complexe

### Ingrédients pour 10 gâteaux individuels ou un gros gâteau

- 100g de compote de pomme
- 200g de farine de seigle
- 30g d'huile
- 50g de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 70g de noisettes concassées ou en poudre
- 3 grosses pommes pour faire la compote si vous la faites maison (vous pouvez en préparer plus)

### Préparation 20 minutes / Cuisson 45 minutes

- Préparer la compote: éplucher, enlever les pépins, et couper les pommes en morceaux
- Mettre les morceaux de pomme dans une casserole et sur feux doux
- Quand les pommes sont molles les mixer ou les écraser finement avec une fourchette
- Laisser refroidir
- Préchauffer votre four à 180°C
- Dans un saladier verser la compote, l'œuf et le sucre
- Mélanger pour que le mélange devienne mousseux
- Ajouter la farine, levure, l'huile et le sel, mélanger
- Ajouter les noisettes, mélanger
- Mettre une feuille de papier sulfurisé dans le moule
- Verser la pâte dans le moule
- Mettre au four 20-30 minutes pour des petits gâteaux, 45 minutes pour un gros gâteau
- Laisser refroidir et démouler

### Accompagnement

- Idéal pour le petit déjeuner, le goûter ou le dessert

Diétôdélices