

La sbriciolata

*Recette de Christophe Dupuis, chef de « La Touche Gourmande », à Tourcoing
(Recette parue dans la rubrique «Un chef d'ici» - La Voix du Nord)*



Préparation 20 mn
Cuisson 35 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 g farine
- 150 g sucre
- 150 g beurre froid
- 2 œufs
- 1/2 sachet levure chimique
- 5 pommes Golden (riches en pectine)
- 2 sachets sucre vanillé

PRÉPARATION

- Peler et épépiner les pommes. Les couper en dès épais et les faire poêler 5 à 6 mn dans un peu de beurre, avec le sucre vanillé.
- Préchauffer le four à 180° C.
- Mélanger à la main la farine, le demi-sachet de levure chimique, le sucre, et le beurre froid coupé en petits morceaux. Travailler du bout des doigts, comme pour un crumble. Puis ajouter les deux œufs. Arrêter de pétrir le tout avant que cela ne s'agglomère.
- Diviser la pâte en deux. Beurrer le moule (ou/et le garnir de papier cuisson).
- Étaler la première partie de la pâte au fond du moule. Répartir la compote de pommes sur ce fond de pâte. Recouvrir ensuite l'ensemble avec la deuxième partie de la pâte.
- Enfournez le gâteau. Le retirer du four quand il est bien doré sur le dessus : en 25 mn environ, c'est cuit.
- Laisser le gâteau refroidir à température ambiante, puis le ranger au réfrigérateur.