

Gâteau aux pommes ou poires tapées

- 250 g de pommes ou de poires tapées
- Sirop d'eau sucrée
- 200 g de beurre ramolli
- 230 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 150 g de farine
- Confit de vin rouge ou vin rouge sucré et épicé que vous aurez fait réduire.

Faire mariner les fruits entiers dans le sirop toute la nuit.

Retirer la queue et le cœur poires et les couper en morceaux.

Mélanger le beurre ramolli, le sucre et le sachet de sucre vanillé.

Lorsque le mélange est bien onctueux, ajouter les œufs entiers puis le sachet de levure et la farine.

Mélanger-le tout avec les morceaux de fruits tapées.

Beurrer et fariner un moule à manqué.

Y verser la préparation. Mettre au four (6) pendant $\frac{3}{4}$ d'heure.

Napper de confit de vin rouge.

Crérez-vous même le goût en les réhydratant dans le liquide de votre choix : eau, vin rouge, blanc ou rosé, cidre, alcool, bouillon.

(1 litre de liquide pour 250g de pommes ou poires tapées)

Vous pouvez y ajouter des épices : poivre ,5 baies, 4 épices, clous de girofle, genièvre, cannelle....