

Gâteaux

Gâteau d'automne



1h15 **15 min** **1h** **0** **491**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, mélanger le sucre avec les œufs entiers. Fouetter pour amalgamer tous les ingrédients.
- 3 Ajouter la farine progressivement en remuant à chaque fois au fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 4 Faire fondre le beurre au micro-ondes, l'ajouter à la pâte puis mélanger.
- 5 Ajouter la levure chimique puis le sucre vanillé, mélanger à nouveau.
- 6 Verser le lait et l'amaretto puis mélanger.
- 7 Finir de mélanger à la maryse en soulevant la pâte par le dessous. Réserver.

Étape 2

Préparation des figues

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, découper le pédoncule des figues.
- 2 Suivant la grosseur des figues, les découper en six ou en huit. Le but étant d'obtenir des tranches pas trop épaisses.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau d'automne

8 **Figue fraîche**
270 g **Sucre semoule**
300 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
125 g **Beurre**
1 c. à soupe **Amaretto**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
1 sachet(s) **Levure chimique**
10 cl **Lait demi-écrémé**
2 c. à soupe **Gelée de coing**

Ingrédients pour le moule

1 **Farine**
1 **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

4 **Figue fraîche**

- 3 Dans un bol, mélanger les figues avec la gelée de coing à l'aide d'une cuillère à soupe.

Étape 3

Finitions

- 1 Beurrer le fond et les bords du moule. Mettre de la farine dans le moule, secouer le moule pour la répartir. Retourner le moule pour retirer l'excédant de farine.
- 2 Verser la pâte dans le moule en veillant à ne pas le remplir à ras bord étant donné que le gâteau va gonfler durant la cuisson.
- 3 Répartir le mélange figues et gelée de coing sur toute la surface du gâteau.
- 4 Enfourner le gâteau d'automne pendant 20 à 30 minutes à 180°C (Th.6). Puis prolonger la cuisson pendant 20 à 30 minutes à 150°C (Th.5).

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four. Passer une spatule tout autour du gâteau afin de le décoller. Puis déposer une assiette sur le moule et le retourner.
- 2 Retirer délicatement le moule en s'aidant si nécessaire d'une spatule.
- 3 Couper quelques parts, les déposer sur les assiettes de dressage.
- 4 Décorer avec quelques figues fraîches coupées en quatre. Déguster aussitôt.