

Gâteau sablé aux pommes végane



Qui ose dire qu'ils sont ennuyeux: les gâteaux véganes conquièrent actuellement la scène gastronomique et montrent la porte à leurs concurrents faits à base d'œufs et de beurre.

Durant la phase de test, ce gâteau a été servi sans tambour ni trompette à des non-véganes et, oh surprise, personne n'aurait même imaginé qu'ils étaient faits sans beurre, sans lait et sans œufs. En fait, au niveau du goût, on ne remarque... rien. La farce aux pommes, à la saveur sucrée de cannelle, vous laisse simplement fondre sur place, et le crumble croustillant de noix et avoine confère à ce délice une belle consistance.

Fond

- 300 g de farine
- 100 g de sucre brun
- 150 g de margarine – attention: entièrement végétale!
- 50 g de noisettes moulues
- ½ paquet de sucre vanillé
- 1 cc de poudre à lever
- 1 prise de sel

Farce

- 4 grandes pommes, épluchées et coupées
- 1 boîte (450 g) de purée de pommes sucrée
- ½ citron bio, jus et zeste
- 1 cc de cannelle

Crumble

- 80 g de farine
- 60 g de flocons d'avoine
- 60 g de noisettes moulues
- 100 g de margarine

- 30 g de sucre brun
- ½ cc de cannelle

1. Tout d'abord, mélangez et malaxez bien tous les ingrédients pour le fond, puis chemisez le moule à manqué et graissez le bord.
2. Déposez ensuite cette pâte dans le moule et pressez-la bien. Chose importante, faites un bord régulier d'environ 4 à 5 cm tout autour.
3. Mélangez maintenant les morceaux de pommes, la cannelle, la purée de pommes, le jus de citron et le zeste.
4. Répartissez cette farce sur le fond en pressant pour éviter la formation d'espaces.
5. On arrive enfin à la chose la plus simple, le crumble: il suffit de mélanger tous les ingrédients et de répartir cette masse sur la couche de pommes.
6. Enfouez maintenant le gâteau dans le four préchauffé à 175 °C, chaleur tournante, et laissez-le cuire 45 à 50 minutes.
7. Une astuce importante pour terminer: laissez bien refroidir le gâteau avant de le couper, il fera ainsi bien moins de miettes.

Temps de préparation: environ 1 heure 20 minutes (cuisson comprise)