

Gâteau suédois

Pour 4 à 6 personnes.

150 g de beurre ou de margarine, 75 g de sucre en poudre, 50 g d'amandes en poudre, 1 tasse de chapelure, 1 c à soupe de farine, 4 pommes, 50 g de sucre.

Travailler en crème le sucre et la matière grasse. Incorporer à ce mélange la poudre d'amandes, la chapelure et la farine.

Beurrer un plat assez profond en terre ou en porcelaine à feu (18 à 20 cm de diamètre).

Répartir la moitié du mélange dans le fond du plat.

Râper grossièrement (en julienne) les pommes crues épluchées. Les étaler sur la pâte et ajouter 50 g de sucre.

Recouvrir avec le reste du mélange à base de chapelure. Faire cuire à four doux pendant 30 mn.

Servir chaud ou froid.

On peut accompagner cet entremets de crème fraîche ou encore d'une crème anglaise à la vanille.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.