 **Gâteau Normand**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 225 g de farine
- 95 g (75g + 20 g) de beurre
- 90 g (75 g + 15 g) de cassonade
- 150 ml de cidre ½ sec
- 3 pommes (280 g de chair)
- 150 g de framboises (surgelées)
- 75 g de raisins secs
- 1 œuf
- 1 sachet de levure
- ½ càc de sel**

**1 moule à manqué de 20 cm de diamètre
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante).**

Rincer les raisins secs et les mettre à tremper dans le cidre.
Éplucher les pommes, retirer les pépins et couper la chair en dés.
Faire fondre 20 g de beurre dans une poêle déposer les dés de pommes et les saupoudrer de 15 g de sucre.
Laisser dorer et débarrasser pour les faire refroidir.
Mélanger la farine, la levure et le sel.
Incorporer le beurre ramolli en petites parcelles et travailler du bout des doigts pour obtenir un sable grossier.
Ajouter les raisins et le cidre de macération, le sucre, et l'œuf. Bien mélanger.
Ajouter enfin les pommes et mélanger.
Verser la moitié de la pâte dans le moule.
Déposer les framboises sur toute la surface et recouvrir du reste de pâte.
Enfourner pour 45 minutes.
Laisser tiédir un peu et démouler sur une grille pour laisser refroidir.
Servir nature ou avec un trait de coulis de framboises et avec un verre de cidre bien frais.