 **Gâteau pommes-noix**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/01/G%C3%A2teau-pommes-noix-P1000192.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pour le moule :  
- 20 g de beurre**  
**- 20 g de sucre  
Les pommes :  
- 650 g de pommes**  
**- 20 g de beurre**  
**- 30 g de cassonade**  
**- ½ càc de cannelle en poudre**  
**La pâte à biscuit :  
- 80 g de beurre**  
**- 3œufs**  
**- 100 g de sucre  
- 2 càs de rhum**  
**- 120 g de farine**  
**- 1 càc de bicarbonate (1)**  
**- 60 g de cerneaux de noix**

**1 moule à manqué de 24 cm de diamètre (moule à tarte Tatin pour moi)**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Beurrer le moule et le saupoudrer de sucre.  
Le réserver au réfrigérateur.

**Les pommes :**  
Peler et épépiner les pommes puis les couper en petits dés.  
Faire fondre le beurre dans une poêle et y verser les pommes et la cannelle.  
Remuer pour enrober les fruits de gras puis incorporer la cassonade.  
Laisser caraméliser légèrement en remuant souvent.  
Réserver et laisser refroidir.

**Le Gâteau pommes-noix :**  
Faire fondre le beurre sans le faire trop chauffer. Laisser tiédir.  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Fouetter les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le beurre fondu, le rhum puis la farine additionnée de bicarbonate.  
Incorporer un peu de blanc en neige en fouettant pour assouplir la pâte puis ajouter le reste des blancs, délicatement à la spatule.  
Incorporer enfin les dés de pommes et les noix concassées.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 40 minutes environ.  
Laisser reposer le Gâteau pommes-noix  pendant 15 minutes avant de le démouler.  
Déguster froid.