



LES OURS D'ALFADIR

RECETTE DU GÂTEAU VIKING

INGRÉDIENTS :

- 180g de noisettes concassées finement ou en poudre
- 90g de pommes séchées (idéal marque Maître Prunille), pouvant être remplacées par des pommes déshydratées
- 250g de miel
- 4 œufs
- De la matière grasse



MATÉRIEL :

- Un plat à tarte
- Un fouet, un rouleau à pâtisserie et une spatule ou cuillère en bois
- Un saladier et un bol
- Un four – préchauffer à 175°C

RECETTE :

1. Si vous possédez des noisettes entières, les hacher finement.
2. Procéder de même pour les pommes séchées. Astuce : percer quelques trous dans le sachet à l'aide de la pointe d'un couteau et utiliser le rouleau à pâtisserie pour écraser les pommes dans le sachet.
3. Battre les œufs dans le bol à l'aide du fouet.
4. Dans le saladier, mélanger les ingrédients secs. Ajouter les œufs et le miel, puis mélanger le tout.
5. Bien graisser le plat à tarte et y verser la préparation. Enfourner à 175°C.
6. Cuire à mi-hauteur pendant au moins 15min. Vérifier ensuite la cuisson régulièrement à l'aide de la pointe d'un couteau. Attention, la pâte roussit assez vite.

