



### **Gâteau complet aux pommes et aux myrtilles, sans beurre**

Pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre :

- 50 g de noisettes entières réduites en poudre au robot
- 90 g de farine de Kamut
- 85 g de farine de blé semi-complète
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel
- 75 g de sucre roux
- 150 mL de lait demi-écrémé
- 3 pommes
- 3 grosses poignées de myrtilles surgelées

Mélanger les farines, la poudre de noisettes, le sucre, la levure et une pincée de sel.

Ajouter l'œuf, mélanger, puis le lait tout en mélangeant.

Eplucher les pommes et les couper en dés. Les ajouter délicatement à la pâte ainsi que les myrtilles encore surgelées.

Préchauffer le four à 180°C.

Verser la pâte à gâteau dans le moule recouvert de papier cuisson et enfourner pour 50 min environ.