BISCUIT SANS SUCRE POMME BANANE



Gâteau moelleux sucré uniquement avec le sucre naturel des fruits, légèrement relevé au jus de citron. Pour une touche de gourmandise, diluer de la cannelle en poudre dans 1/2 càs de sucre glace et saupoudrer.

4 pommes
2 bananes
1 citron (jus)
3 oeufs
3 càs huile d'olive
100 gr Farine de sarrasin
1/2 càc levure chimique
1 pincée sel
1 càs sucre glace
1 càc rase cannelle

20 minutes
30 minutes
6 portions



1. Peler les pommes et les couper en quartiers



2. Râper les quartiers de pomme (râpe manuelle ou robot)



3. Verser le jus d'un citron sur les pommes



4. Mélanger les pommes au citron évitera qu'elles foncent en s'oxydant à l'air



5. Éplucher les bananes et les passer au mixeur pour les rendre presque liquides



6. Verser cette sauce banane par dessus les pommes au citron et mélanger



7. Dans un autre récipient casser et battre les oeufs



8. Ajouter l'huile d'olive et remuer



9. Ajouter la farine avec la levure en même temps par dessus les oeufs et huile, puis mélanger le tout au fouet



10. Si la pâte est trop épaisse, ajouter un peu de lait végétal (ou de l'eau ou jus de fruit)



11. La pâte doit être ni trop épaisse ni trop fluide, pour enrober les fruits correctement



12. Verser les fruits dans la pâte et mélanger



13. Verser le tout dans un moule protégé de papier sulfurisé



14. Enfourner à 180° pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le biscuit soit doré



15. Laisser un peu refroidir puis retirer le papier cuisson une fois posé sur un plat



16. Découper des parts et déguster à la cuillère ce biscuit très tendre



17. Mélanger la cannelle en poudre dans un peu de sucre glace, puis saupoudrer à l'aide d'une passoire par dessus le gâteau



18. Il se forme une surface poudreuse épicée qui apportera une touche finale à ce gâteau sans sucre mais gourmand