



GATEAU AUX POMMES

Préparation 15 mn, cuisson 30 mn

Pour 6 personnes :

- 3 œufs
- 160 gr de beurre mou
- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 4 pommes

- 1 - Préchauffer le four à 150°
- 2 - Séparer les blancs d'œufs des jaunes
- 3 - Disposer 150 g de beurre et le sucre dans un robot. Mixer 1 mn. Ajouter les jaunes d'œufs. Mixer 1 mn. Incorporer la farine. Mixer rapidement.
- 4 - Battre les blancs en neige avec le sel. Les incorporer au mélange précédent.
- 5 - Peler les pommes, les couper en morceaux et les ajouter à la pâte.
- 6 - Verser dans un moule beurré. Cuire 30 mn.

Conseil : Servir ce gâteau avec une bolée de cidre.

Pour éviter de monter les blancs en neige, remplacer le sucre par du sucre glace et ajouter ½ sachet de levure.

Variante : Gâteau aux pommes caramélisées

A l'étape 5, caraméliser les pommes dans 50 g de beurre et 30 g de miel avant de les ajouter à la pâte. Cuire au four préchauffé à 180° pendant 40 mn. Laisser reposer 5 à 10 mn avant de démouler sur une grille.