

GATEAU AUX POMMES – BOLZANO APPLE CAKE

C'est chez Piroulie que j'ai vu cette recette et j'ai tout de suite pensé qu'il fallait que je la fasse. On n'a pas été déçu. C'était frais et délicieux et comme toujours la recette est impeccablement expliquée.

J'ai juste diminué un peu les quantités (2/3) pour faire un gâteau un peu moins gros.

INGREDIENTS :

- 130 g de sucre
- 2 petits œufs
- 3 sachets de sucre vanillé (à déduire du poids de sucre)
- 100 g de beurre fondu
- 75 g de farine
- 2/3 sachet de levure chimique
- 12 cl de lait (j'ai mis 12g c'est plus facile à peser)
- 4 pommes
- un peu de jus de citron



PREPARATION :

- Préchauffer le four à th 180°
- Éplucher les pommes, faire des quartiers et émincer les finement, les citronner avec le jus de citron.
- Faire fondre le beurre.
- Mettre les œufs, le sucre et le sucre vanillé dans un bol et fouetter vigoureusement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume.
- Verser le beurre fondu tiédi en mélangeant délicatement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Incorporer la moitié du lait, mélanger puis ajouter la farine tamisée avec la levure et fouetter délicatement le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène puis rajouter le reste du lait et mélanger, la pâte devient épaisse et homogène.
- Ajouter les lamelles de pomme et les mélanger délicatement dans la pâte sans les casser.
- Verser la pâte dans le moule en égalisant la surface.
- Enfourner et cuire environ 40 minutes
- Laisser refroidir.



<http://katarinetta.canalblog.com/>