



Gâteau moelleux aux pommes

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 kg de pommes rouges 150 g de
beurre mou
- 120 g de sucre
- 2 pincées de sel
- 3 œufs
- 1 citron bio
- 300 g de farine
- 1,5 c. à c. de levure chimique
- 75 g de beurre
- 50 g de sucre
- 4 œufs
- 2 c. à s. de jus de citron

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C
 2. Recouvrir le fond du moule à charnière de papier sulfurisé, beurrer et fariner le bord.
 3. Dans un saladier, mélanger le beurre, le sel et le sucre et bien mélanger. Ajouter un à un les œufs et remuer constamment jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse. Incorporer le zeste de citron râpé.
 4. Mélanger la farine et la levure chimique et ajouter au mélange.
 5. Verser la pâte dans le moule préparé, lisser la surface et laisser reposer environ 20 minutes au réfrigérateur.
 6. Mettre le beurre dans un saladier et incorporer le sucre.
 7. Ajouter les œufs un à un et mélanger jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse.
 8. Couper les pommes en quatre, épépiner, raboter en fines tranches, arroser immédiatement de jus de citron et mélanger avec la préparation aux œufs.
 9. Remplir le moule à charnière de la préparation aux pommes.
 10. Faire cuire le gâteau dans la partie inférieure du four pendant environ 65 minutes.
 11. Laisser légèrement refroidir le gâteau dans le moule sur une grille.
 12. Saupoudrer de sucre glace.
- Conseil : saupoudrer de cannelle les fines tranches de pommes. Et voilà, les odeurs d'automne s'invitent dans votre cuisine