

Difficulté ★★★

Moelleux aux pommes

6/8

20 min

35 min

--

INGREDIENTS

125 g de beurre

80 g de sucre

1 càc d'arôme de vanille

3 œufs

170 g de farine

1 càc de levure

3 pommes

1 demie càc de cannelle (optionnel)

Un peu de sucre glace



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 180°.
- Commence par réaliser un beurre pommade en le passant 15 secondes au micro-ondes ou en le laissant 1h à température ambiante afin d'obtenir un beurre crémeux.
- Dans un bol, verse le beurre pommade, le sucre, l'arôme de vanille et fouette le tout énergiquement afin d'obtenir un mélange bien mousseux et onctueux.
- Clarifie les œufs : sépare les blancs des jaunes d'oeufs.
- Ajoute les jaunes d'œufs directement dans ton mélange précédent et fouette le tout pour les incorporer.
- Verse la farine, la levure et fouette de nouveau le tout.
- Dans un autre bol, verse les blancs et fouette-les à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique pour les monter en neige.
- Verse une belle cuillère de blancs d'œufs montés dans ton appareil précédent et fouette le tout énergiquement afin d'assouplir ta pâte.

- Incorpore les blancs montés restant délicatement avec une maryse.
- Pèle, vide et coupe les pommes en petits cubes.
- Ajoute les cubes de pommes à ta pâte : Tu vas avoir plus de pommes que de pâte, pas de panique, c'est normal !
- Ajoute la cannelle et mélange le tout à la maryse pour envelopper tous les cubes de pommes avec la pâte.
- Verse la pâte dans un moule à charnière de 20 cm préalablement beurré.
- Enfourne pendant 35 minutes.
- À la sortie du four, démoule ton gâteau sur une grille.
- Saupoudre-le avec du sucre glace avant de le déguster et tu peux aussi l'accompagner d'une boule de glace vanille et/ou d'une crème chantilly maison !

CONSERVATION

Le moelleux aux pommes se conserve dans un boite hermétique jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.
Sors-le 15 min avant de le déguster pour qu'il retrouve son moelleux.