



Gâteau moelleux aux pommes

Ingrédients

- 4 Pommes
- 1 cuil. à soupe Jus de citron
- 3 Oeufs
- 125g Beurre ramolli
- Beurre pour le moule
- 180g Sucre en poudre
- 2cuil. à café Extrait de vanille liquide
- 170g Farine
- Farine pour le moule
- 1/2 sachet Levure chimique
- 1pincée Sel

Étapes de préparation

- 1. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Dans une jatte, fouettez le beurre avec le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à obtention d'une pommade.*
- 2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Incorporez les jaunes d'œufs un à un, puis tamisez ensemble la farine et la levure et incorporez-les.*
- 3. Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel, puis incorporez-les progressivement : d'abord un peu pour détendre la pâte, puis le reste à la spatule.*
- 4. Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en cubes et citronnez-les pour les empêcher de noircir. Incorporez-les à la pâte. Beurrez et farinez un moule à manqué, puis versez-y la pâte. Enfournez pour 30 min à 180°C puis 15 min à 160°C.*
- 5. À la sortie du four, laissez tiédir quelques minutes avant de démouler.*
- 6. Bonne dégustation !*