

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
 Temps de préparation 15 minutes
 Temps de cuisson environ 35 minutes

Préchauffez le four chaleur tournante à 180°C.
 Epluchez les pommes et coupez-les en petits dés.
 Séparez les jaunes des blancs.
 Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
 Dans un saladier battre les jaunes avec le sucre, pour obtenir un mélange mousseux.
 Ajoutez peu à peu la farine, la fécule et la levure chimique.
 Vous allez obtenir un mélange assez dense.
 Mélangez un peu de blancs en neige pour assouplir la pâte.
 Incorporez délicatement le reste des blancs en neige à la préparation en soulevant la masse avec une spatule.
 Ajoutez les pommes, le rhum, le gingembre attention au dosage (facultatif).
 Versez dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre beurré et fariné.
 Faites cuire environ 35 minutes (couvrir d'une feuille d'alu si nécessaire).
 Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau, elle doit ressortir sèche.
 Démoulez sur une grille pour le laisser refroidir.
 Saupoudrez de sucre glace.
 Servir tiède ou froid.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
 Pour le petit-déjeuner ou le goûter, vous allez aimer ce gâteau très léger et moelleux.
 Vous pouvez remplacer les Golden par des variétés comme la Pink Lady ou la Reine des Reinettes
 Vous pouvez aussi réaliser ce gâteau sans pomme.

Ajouter un commentaire



GATEAU MADELEINE AUX POMMES



Ingrédients

3 oeufs
 120 g de sucre
 90 g de farine
 85 g de fécule
 1 sachet de levure chimique
 1 pincée de sel
 2 bouchons de rhum
 gingembre (facultatif)
 3/4 pommes Golden
 ou autres
 sucre glace

