



Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 pommes (ou 4 petites), type Royal Gala
- 80 g de farine
- 90 g de beurre tendre
- 100 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- huile pour le plat
- 0.5 sachet de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four à 180-200° (th 6-7).

Dans un grand saladier, mélanger le sucre, le beurre, la farine, la levure et les 3 jaunes d'œufs.

Ne pas chercher à obtenir une texture lisse.

Eplucher et couper en cubes grossiers les pommes.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange dans le saladier.

Le mélange a maintenant une texture plus lisse.

Ajouter à ce mélange les cubes de pommes (là, on se dit qu'il y a beaucoup trop de pommes, mais non !).

Huiler le plat et saupoudrer uniformément le sucre vanillé dans le plat (cela caramélisera le gâteau).

Verser la préparation dans le plat et enfourner pour 25 à 30 minutes thermostat 6-7 (180-200°).

Se régaler !

Astuce :

J'ai davantage de succès avec ce gâteau aux pommes qu'avec n'importe quel gâteau au chocolat. Il est léger et fondant.