

Gourmand, ce gâteau aux pommes !

Quoi de plus réconfortant qu'un gâteau moelleux aux pommes ? Essayez cette recette facile à faire au robot pâtissier.

Difficulté : Facile

- **Nombre de personnes :** 6-8
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 40 min

Les ingrédients

- 200 g de farine
- 120 g de beurre mou
- 120 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 150 g de lait
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 pommes
- Le jus de 1/2 citron
- 1 pincée de sel



Robot pâtissier : utiliser la feuille et le fouet

La préparation

1. **Mettez dans le bol du robot le sucre et le beurre coupé en morceaux** puis mélangez vitesse 4 (vitesse moyenne selon votre robot) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. **Ajoutez les jaunes d'œufs et le lait puis mélangez vitesse 4** jusqu'à obtenir une crème homogène. Ajoutez la farine et la levure en mélangeant toujours vitesse 4 puis continuez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. **Transférez la pâte dans un saladier et lavez le bol du robot. Remplacez la feuille par le fouet.** Versez les blancs d'œufs dans le bol du robot et montez-les en neige ferme vitesse 6.
4. **Incorporez délicatement les blancs à la pâte à l'aide d'une maryse. Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).**
5. **Coupez une pomme en deux puis taillez 10 fines tranches à la mandoline** en partant du centre de la pomme. Citronnez-les. Pelez le reste ainsi que la deuxième pomme. Retirez les cœurs, puis taillez le tout en tranches fines. Coupez-les en morceaux, citronnez-les puis incorporez-les à la pâte.
6. **Versez la pâte dans un "moule à manqué" beurré et fariné** d'environ 20 cm de diamètre. Posez les tranches de pommes entières dessus.
7. **Enfournez pour 40 minutes.** Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Variante : Vous pouvez arroser le gâteau d'un filet de sirop d'érable ou de caramel à la sortie du four.