



Gâteau aux Pommes « Bolzano »

Recette Bruno Passion cuisine du 16/12/2013

Ingrédients pour 6 personnes (taille moule 6 muffins) :

- > 3 pommes (golden ou granny)
- > jus d'1/2 citron jaune
- > 80 gr de beurre
- > 1 gros œuf
- > 120 gr de sucre
- > 30 cl de lait
- > 70 gr de farine
- > 6 gr de levure
- > 1/2 CàC de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Eplucher les pommes, ôter le centre et couper les à la mandoline en fine lamelles de 1mm. Verser le jus du 1/2 citron et remuer délicatement pour ne pas casser les lamelles afin d'éviter que les pommes ne noircissent. Réserver.

Faire fondre le beurre et réserver.

Dans un cul de poule, mélanger au fouet l'œuf, le sucre et le sel. Le mélange doit blanchir et doubler de volume. Ajouter alors le beurre fondu et bien mélanger pour que le beurre soit bien incorporé. Ajouter alors le lait puis la farine et enfin la levure. Bien fouetter pour obtenir une préparation homogène.

Verser cette pâte sur les pommes et remuer délicatement pour bien mélanger le tout sans casser les lamelles. Verser la préparation dans un moule à muffins en silicone.

Enfourner et laisser cuire 45mn (si le dessus colore vraiment trop, couvrir d'une feuille d'aluminium).

Laisser refroidir complètement puis démouler.

