

GÂTEAU SUÉDOIS AUX POMMES

Quantité pour 6 personnes

Préparation 35 mn

Cuisson 35 à 45 mn

Ingrédients

- ✚ 5 œufs
- ✚ 190 gr de sucre
- ✚ 1 gousse de vanille
- ✚ 225 gr de sucre
- ✚ 225 gr de farine
- ✚ 1 pincée de sel

Pour la garniture

- ✚ 1,5 kg de pommes
- ✚ 5 cuillères à soupe de sucre
- ✚ 2 cuillères à café de cannelle (facultatif)

Préparation

- ✚ Préchauffez le four th 175° (5-6). Beurrez et saupoudrez de farine la plaque de cuisson. Séparez les blancs des jaunes d'œufs et battez les blancs, avec une pincée de sel, en neige ferme. Réservez au frais jusqu'à utilisation.
- ✚ Faire fondre le beurre dans une casserole et laissez refroidir quelques instants. Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter l'intérieur. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre, la vanille pour obtenir un mélange crémeux. Ajoutez la farine, le beurre en remuant. Ajoutez les blancs en neige et les incorporez à la pâte en soulevant.
- ✚ Pour la garniture, lavez et peler les pommes, évidez-les et coupez-les en morceaux. Étalez la pâte sur la plaque de cuisson et déposez les morceaux de pommes en les faisant se chevaucher. Mélangez le sucre et la cannelle et saupoudrez le gâteau uniformément. Enfournez le gâteau à mi-hauteur pour 35 à 45 minutes.
- ✚ Laissez refroidir avant de déguster.

Bon appétit.