Moelleux aux Pommes de ma Grand-Mère

Pour 6/8 personnes :

- **6 pommes de type Golden**
- **6 œufs**
- **220 g de sucre**
- **200 g de beurre mou (à température ambiante) + 20 g + 1 noix pour le moule**
- **150 g de poudre d'amande**
- **120 g de farine**
- **3 cuillères à soupe d'amandes effilées**
- **1 citron non traité**
- **1/2 sachet de levure**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Peler les pommes, les couper en deux puis entailler chaque moitié en fines lamelles.
3. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter le beurre avec le sucre puis mélanger jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
4. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
5. Ajouter les jaunes d'œufs à la préparation, mélanger puis verser la poudre d'amande avec la farine, la levure, le jus du citron avec ses zestes.
6. Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
7. Monter les 6 blancs d'œufs en neige, bien fermes.
8. Incorporer les blancs en neige, délicatement, à la préparation à l'aide d'une maryse.
9. Verser la préparation dans un moule généreusement beurré.
10. Disposer les moitiés de pommes sur la préparation en les enfonçant légèrement.
11. Enfourner pour 35 minutes de cuisson.
12. Pendant ce temps, faire fondre les 20 g de beurre puis mélanger aux amandes effilées.
13. A la sortie du four, répartir les amandes effilées sur le gâteau.
14. Pour terminer, remettre le tout au four pour 10 minutes : c'est prêt !

    Ce moelleux se servira tiède ou froid accompagné d'une crème dessert.
    On peut également varier la recette en remplaçant les pommes par des poires.
    Encore une jolie recette qui m'a été transmise par l'une de mes grand-mères !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Vous pouvez retrouver le couteau OPINEL et le plateau présents sur la photo sur le site de “La Collection”

– Le couteau OPINEL Office n°112 : disponible ici !
– Le plateau Osmose Marbre Blanc Zak Design : disponible ici !

Bénéficiez de 10% de réduction sur votre commande avec le code : DELICIMO10

Crumble de Porc aux Pommes

Pour 4/5 personnes :

- **500 g d’échine de porc**
- **3/4 pommes (type Gala)**
- **2 cuillères à soupe de miel**
- **1 gros oignon rouge**
- **10 cl de bouillon de volaille (10 cl d’eau chaude + 1 cube de bouillon de volaille)**
- **50 g de cerneaux de noix**
- **50 g de biscottes ou biscuits apéritifs salés (type Tuc)**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **40 g de beurre**
- **sel, poivre**

1. Peler l’oignon puis l’émincer finement. Couper également les échines en petits morceaux.
2. Dans une sauteuse bien chaude, ajouter de l’huile puis faire dorer les morceaux de porc, une dizaine de minutes.
3. Ajouter les oignons avec le miel puis faire revenir une dizaine de minutes en remuant.
4. Peler les pommes puis les couper en tranches.
5. Verser le bouillon de volaille puis ajouter ensuite les tranches de pommes. Porter le tout à ébullition, couvrir et laisser mijoter une dizaine de minutes.
6. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
7. Mixer grossièrement les cerneaux de noix avec les biscottes (ou biscuits apéritifs).
8. Dans un saladier, mélanger cette préparation avec la farine puis le beurre fondu jusqu’à obtenir une texture sablonneuse.

9. Verser tout le contenu de la sauteuse, dans un plat à gratin puis assaisonner en sel et en poivre.

10. Répartir uniformément la pâte à crumble dans le plat.

11. Enfourner le tout durant une quinzaine de minutes : c'est prêt !

    Grâce à ce crumble, on découvre plusieurs mariages sucrés/salés étonnants et super intéressants à la dégustation !
    La pomme se transforme et l'harmonie du plat est parfaite ! A tester sans hésiter ! :p

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Gâteau Léger et Moelleux au Jus de Pomme

Pour 8/10 personnes :

- **250 g de farine**
- **220 g de sucre**
- **200 g (ou 20 cl) de jus de pomme (ici un jus de pomme d'exception "Alain Milliat")**
- **150 g (ou 15 cl) d'huile**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 grosse pomme (type Gala ou Golden)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.

3. Monter les blancs en neige bien fermes puis réserver.

4. Dans un saladier, mélanger énergiquement le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que la texture soit onctueuse et blanchie.

5. Verser ensuite l'huile, le jus de pomme puis mélanger à nouveau.

6. Ajouter la farine avec la levure puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

7. A l'aide d'une spatule, incorporer petit à petit les blancs en neige en prenant soin de mélanger délicatement.

8. Éplucher puis tailler en brunoise (tout petits dés) la pomme et l'incorporer à la préparation.

9. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré.

10. Enfourner pour 45 minutes de cuisson. N'hésitez pas à aller jusqu'à 1 heure si vous voyez que le gâteau

n’est pas assez coloré : c’est prêt !

 La légèreté et le moelleux de ce gâteau surprendront à coup sûr vos convives !
Pour plus de gourmandise, il est possible de le servir avec un filet de caramel beurre salé !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Gâteau Moelleux aux Pommes Ultra Facile

Pour 6/8 personnes :

- **3 ou 4 pommes (type Golden)**
- **125 g de farine**
- **120 g de sucre**
- **100 g (ou 10 cl) d’huile de tournesol ou colza ou arachide**
- **3 œufs**
- **1 paquet de sucre vanillé**
- **1/2 paquet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Éplucher puis couper en petits cubes les pommes. Réserver.
3. Dans un saladier, ajouter et mélanger l’ensemble des ingrédients jusqu’à obtenir une pâte bien lisse et homogène.
4. Incorporer les cubes de pommes.
5. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré.
6. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c’est prêt !

   Ce gâteau, ultra rapide à réaliser, se conservera à merveille dans une boîte hermétique placée au frais. Moelleux, goûteux et léger, il se dévorera en un éclair ! Bref, la recette de dernière minute à varier en fonction des fruits de saison !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Cake au Boudin Noir et Pommes

Pour 8/10 personnes :

- **la moitié d'un gros boudin viande**
- **2 ou 3 pommes (type Golden)**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **5 cl de crème fraîche liquide**
- **5 cl d'huile d'olive**
- **100 g de farine**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, battre les œufs avec l'huile d'olive et la crème fraîche puis assaisonner en poivre et en sel.
3. Ajouter ensuite la farine et la levure petit à petit jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
4. Éplucher les pommes puis les couper en petits cubes.
5. Faire de même avec le boudin.
6. Incorporer ensuite les dés de boudin et de pommes à la pâte.
7. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré.
8. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Cette version du boudin aux pommes façon cake, se dégustera tiède accompagné d'une bonne salade ou tout simplement à l'apéritif entre amis !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Cake aux Pommes et Mascarpone Ultra Moelleux

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de farine**
- **200 g de sucre**
- **200 g de beurre mou (à chaleur ambiante)**
- **70 g de poudre d'amandes**

- **40 g de mascarpone**
- **3 œufs**
- **3 pommes**
- **2 cuillères à café de poudre de vanille**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, ajouter le sucre avec le beurre puis battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3. Incorporer les œufs, un par un.

4. Ajouter petit à petit le mélange farine/poudre d'amandes/levure.

5. Terminer en ajoutant la mascarpone et la poudre de vanille puis mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.

6. Verser la pâte dans un moule à cake généreusement beurré.

7. Trier et couper les pommes en fines tranches puis les planter sur le dessus du cake.

8. Saupoudrer généreusement la surface du cake avec du sucre en poudre.

9. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Laisser refroidir le cake avant de le démouler et avant la dégustation. Léger et ultra moelleux, il fera un malheur auprès de vos convives !
   Cette recette deviendra très rapidement un incontournable de votre cuisine !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Boudin aux Pommes

Pour 4/6 personnes :

- **1 boudin viande (ou boudin noir : assez gros)**
- **6 pommes**
- **2 cuillères à café de graisse de canard (ou 2 cuillères à soupe d'huile)**
- **sel, poivre**

1. Éplucher puis tailler en tranches les pommes.

2. Couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur le boudin viande.

3. Dans une poêle bien chaude, faire fondre la graisse de canard.

4. Ajouter les tranches de boudin et de pommes puis bien les faire dorer de tous les côtés.

5. Dresser, assaisonner puis servir le tout bien chaud : c'est prêt !

   Ce plat est un incontournable de la cuisine sucrée/salée ! Il est possible de l'agrémenter de persil et d'ail.
   Cette recette m'a été transmise par l'une de mes grand-mères qui me la réalisait tout le temps lorsque j'étais petit. Autant vous dire que les saveurs de l'enfance restent intactes !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Clafoutis aux Pommes de ma Grand-Mère

Pour 8/10 personnes :

- **4/5 pommes**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de sucre en poudre**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de farine**
- **3 œufs entiers**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 bouchon de bouteille de rhum (type Négrita)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un saladier, ajouter le sucre et les œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à cela blanchisse légèrement.

3. Ajouter la farine, le sucre vanillé, le lait puis le rhum. Mélanger à nouveau afin d'obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.

4. Verser la pâte dans un plat généreusement beurré.

5. Enfourner pour 10 minutes de cuisson puis sortir du four.

6. Déposer sur toute la surface du clafoutis les pommes coupées en gros morceaux. Il est possible de saupoudrer légèrement celles-ci avec du sucre ou de la cassonade (facultatif).

7. Remettre au four pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Il est possible, et même conseillé, de varier les garnitures au fil des saisons. On peut mettre à la place des pommes, des poires, des cerises, des prunes… ! Le résultat sera toujours le même : un vrai délice !
   Merci à ma grand-mère de m'avoir transmis cette belle recette qui me replonge à chaque fois en enfance !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Cake Moelleux aux Pommes

Pour un cake de 6/8 personnes :

- **150 g de farine tamisée**
- **100 g de sucre roux**
- **60 g de beurre**
- **3 œufs**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1/2 cuillère à café de poudre de vanille (ou les grains d'une gousse)**
- **1 sachet de levure chimique**
- **3 pommes de taille moyenne (ou 2 de gros calibre)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Faire fondre le beurre au micro-ondes.

3. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser le beurre fondu avec le sucre roux, le sucre vanillé et la vanille. Mélanger énergiquement.

4. A part, battre les œufs en omelette et les incorporer à la préparation.

5. Mélanger à grande vitesse jusqu'à ce que la préparation double de volume.

6. Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes en gros morceaux.

7. Ajouter la farine et la levure tamisées puis mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

8. Incorporer délicatement l'ensemble des morceaux de pommes.

9. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré et légèrement saupoudrées de sucre semoule.

10. Enfourner pour 1 heure de cuisson et vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, s'il ressort propre : c'est cuit !

    Ce cake se dégustera très facilement tiède avec une boule de glace ou bien avec un filet de chocolat fondu ou de caramel beurre salé !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Moelleux Pommes Raisins

Pour 6/8 personnes :

- **150 g de farine**
- **120 g de sucre en poudre**
- **130 g de beurre fondu**
- **150 g de raisins secs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **3 œufs**
- **3 pommes moyennes type golden**
- **3 cuillères à soupe de rhum**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un bol, verser les raisins et le rhum. Mélanger et laisser macérer.

3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Faire fondre le beurre au micro-ondes ou au bain marie.

4. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs avec le sucre puis battre énergiquement jusqu'à obtenir un mélange légèrement blanchi.

5. Ajouter ensuite le beurre fondu, la farine, la levure puis mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.

6. Monter les blancs d'œufs en neige, bien fermes puis les incorporer délicatement à la pâte à l'aide d'une Maryse ou spatule.

7. Éplucher les pommes puis les couper en gros morceaux.

8. Ajouter les raisins et les pommes à la préparation puis mélanger à nouveau.

9. Verser le tout dans un moule rectangulaire de préférence en verre et bien beurré.

10. Enfourner pendant 50/55 minutes, cuisson à vérifier au couteau. Laisser refroidir avant de le démouler : c'est prêt !

    Ce moelleux peut se déguster avec une boule de glace en dessert, légèrement tiédit !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Compote Banane-Kiwi-Pomme

Pour 4 personnes :

- **5 bananes**
- **6 kiwis**
- **1 grosse pomme**
- **4 cuillères à soupe de miel**
- **1/2 verre d'eau**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**

1. Peler et couper en gros morceaux tous les fruits.

2. Dans une casserole, ajouter les fruits coupés ainsi que le miel, l'eau et la vanille.

3. Mettre à chauffer puis dès que le mélange bout laisser mijoter durant 30 minutes.

4. Un fois cuit, verser la préparation dans un blender puis mixer jusqu'à obtenir une compote bien lisse. Si vous n'avez pas de blender, vous pouvez utiliser un moulin à légumes ou un mixeur.

5. Verser la préparation dans des petits pots, fermer, laisser refroidir : c'est prêt !

   Cette compote se mariera parfaitement avec de petits sablés comme les escargots sablés bicolores !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !