# 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 !