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