

Gâteau aux pommes

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Oeufs

Sucre en poudre

Beurre

Farine

Sachet de levure

Pommes

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

6/8 pers.

3

100 g

60 g

90 g

1/2

2 à 3

10 cl ou 100 g

Grande cocotte

8/10 pers.

4

130 g

70 g

110 g

1

3 à 4

15 cl ou 150 g

Préparation :

- 1 - Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 2 - Ajoutez le beurre fondu puis la farine préalablement tamisée avec la levure.
- 3 - Incorporez les blancs d'œufs en neige et terminez par les pommes coupées en petits morceaux.
- 4 - Mélangez délicatement le tout.
- 5 - Versez dans le moule après l'avoir beurré et fariné (ou tapissé de papier cuisson).
- 6 - Posez le moule au fond de la cocotte.
- 7 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 8 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT :

BAS :

50 mn

Maxi 15 mn
puis Mini

Maxi 15 mn
puis Mini

60 mn

40 mn

Mini 40 mn
puis Maxi

Maxi 15 mn
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Démoulez et dégustez tiède.
