

## ◦ ◦ Gâteau de pommes au miel

Dessert très léger mais très parfumé. Idéal pour finir une belle soirée d'automne.

### Ingrédients (pour 6/8) :

- \* 180g de farine + pour le moule
- \* 210g de sucre en poudre
- \* 210g de beurre ramolli + pour le moule
- \* 3 œufs
- \* 30g de miel  
(ou environ 2 cuillères à soupe)
- \* 2 pommes
- \* 1 pincée de sel



### Préparation :

Préchauffer le four à 150°C.

Dans une casserole, mettre 30g de beurre, 30g de sucre et 30g de miel et faire chauffer doucement.

Pendant ce temps, éplucher les pommes et les couper en petits dés puis les ajouter dans la casserole.

Laisser compoter 10 minutes à feu doux. Puis laisser refroidir dans la casserole.

Mettre les jaunes d'œuf dans un saladier avec les 180g de sucre restant. Bien mélanger à la spatule jusqu'au blanchiment de la masse. Attention c'est un peu épais.

Ajouter ensuite les 180g de beurre ramolli restant dans le saladier et mélanger encore à la spatule.

Verser ensuite la farine et bien mélanger de nouveau.

Incorporer délicatement les pommes cuites. Elles vont s'écraser un peu quand même.

Monter en neige ferme les 3 blancs d'œuf réservés avec une pincée de sel.

Incorporer-les aussi délicatement à la spatule dans la préparation.

Beurrer et fariner un moule à manqué.

Verser dedans la préparation.

Enfourner pour 20 minutes à 150°C puis encore 15 minutes à 180°C.

Le gâteau va dorer.

Laisser-le reposer 5 minutes avant de le démouler.

### Astuces :

Pour un démoulage facile, j'utilise d'abord une grille pour le retourner une 1<sup>ère</sup> fois puis je prends le plat définitif pour le remettre dans le bon sens à l'aide de la grille.

Pour avoir un gâteau avec des saveurs différentes, on peut changer les variétés de pommes plus ou moins acidulées et changer de miel (de sapin, de bruyère, de lavande...).

Je le sers accompagné d'une petite chantilly maison au combava.