

GÂTEAU MOELLEUX AUX POMMES

INGRÉDIENTS :

400 G DE COMPOTE DE POMMES NON SUCRÉE
120 G DE FARINE DE BLÉ (OU FARINE SEMI-COMPLÈTE POUR PLUS DE CARACTÈRE)
3 ŒUFS FRAIS
CANNELLE OU VANILLE (ÉVENTUELLEMENT)



PRÉPARATION :

- **DANS UN GRAND SALADIER, CASSER LES ŒUFS PUIS LES BATTRE VIGOREUSEMENT JUSQU'À CE QU'ILS DEVIENNENT LÉGÈREMENT MOUSSEUX.**
- **AJOUTER LA TOTALITÉ DE LA COMPOTE, BIEN HOMOGÉNÉISER, PUIS VERSER PEU À PEU LA FARINE TAMISÉE. UN FOUET MANUEL SUFFIT**
- **POUR OBTENIR UNE PÂTE LISSE ET SATINÉE, SANS RÉSIDU NI EXCÈS DE TRAVAIL.**
- **VEILLER À NE PAS TROP MÉLANGER POUR CONSERVER L'AÉRATION DÉJÀ AMORCÉE PAR LES ŒUFS, GARANTISSANT UN DESSERT AÉRIEN QUI SURPRENDRA PAR SA LÉGÈRETÉ.**



GÂTEAU MOELLEUX AUX POMMES



UNE CUISSON RAPIDE POUR UN MOELLEUX PARFAIT

VERSER LA PRÉPARATION DANS UN MOULE À MANQUÉ DE 20 CM, PRÉALABLEMENT CHEMISÉ DE PAPIER CUISSON POUR UN DÉMOULAGE FACILE. ENFOURNER À 180°C (CHALEUR TOURNANTE) PENDANT 25 À 30 MINUTES. SURVEILLER LA CUISSON : LE DESSUS DOIT PRENDRE UNE BELLE COULEUR DORÉE, TANDIS QUE LE CŒUR RESTE FONDANT ET DOUX SOUS LA LAME D'UN COUTEAU.

À LA SORTIE DU FOUR, LAISSER TIÉDIR AVANT DE DÉMOULER POUR PRÉSERVER LA TEXTURE ULTRA MOELLEUSE QUI FAIT TOUT LE CHARME DE CE GÂTEAU, PRÊT À ÊTRE PARTAGÉ AUTOUR DE LA TABLE.

LE PETIT PLUS: ASTUCES POUR PERSONNALISER VOTRE GÂTEAU

CE DESSERT MINIMALISTE S'ADAPTE À TOUTES LES ENVIES. QUELQUES DÉS DE POMMES FRAÎCHES GLISSÉS DANS LA PÂTE, UNE POIGNÉE DE FRUITS SECS TORRÉFIÉS, OU QUELQUES ZESTES DE CITRON SOULIGNERONT LE PARFUM DE LA COMPOTE. LES PLUS GOURMANDS OSERONT PARSEMER LA SURFACE DE PÉPITES DE CHOCOLAT AVANT LA CUISSON OU SAUPOUDRER, APRÈS REFROIDISSEMENT, UN VOILE DE SUCRE GLACE POUR UNE TOUCHE FESTIVE.

CHACUN DE CES DÉTAILS SUBLIME LA SAVEUR D'HIVER DES POMMES TOUT EN GARDANT LA RECETTE ULTRA LÉGÈRE.