



Gâteau « Bolzano » Aux Pommes



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 45 mn
Temps Total : 1 h

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients pour 6 gâteaux

- > 3 pommes (golden ou granny)
- > jus d'½ citron jaune
- > 80 gr de beurre
- > 1 gros œuf
- > 120 gr de sucre
- > 30 cl de lait
- > 70 gr de farine
- > 6 gr de levure
- > ½ CàC de sel

Matériel

- > moule à muffin en silicone

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Eplucher les pommes, le couper en 4 et ôter le centre. Couper les quartiers à la mandoline en fine lamelles. Verser le jus du ½ citron sur les pommes pour éviter qu'elles ne noircissent. Réserver.

Faire fondre le beurre et réserver.

Dans un cul de poule, mélanger au fouet l'œuf, le sucre et le sel. Le mélange doit blanchir et doubler de volume. Ajouter alors le beurre fondu et bien mélanger pour que le beurre soit bien incorporé. Ajouter alors le lait puis la farine et enfin la levure. Bien fouetter pour obtenir une préparation homogène.

Verser cette pâte sur les pommes et remuer délicatement pour bien mélanger le tout sans casser les lamelles. Verser la préparation dans le moule à muffins.

Enfourner et laisser cuire 45mn (si le dessus colore vraiment trop vite, couvrir d'une feuille d'aluminium).

Laisser refroidir complètement puis démouler.

Astuces

On peut remplacer les pommes par des poires.

On peut choisir d'utiliser un moule à manquer on aura ainsi un gâteau à partager.