Pour 8 personnes
1/2 tasse (100 g) de sucre
1 gousse de vanille, fendue et grattée
1 c. à café d'extrait d'amande pur
4 oeufs
1 tasse (150 g) de farine
1 c. à soupe de poudre à pâte (levure chimique)
1 tasse (100 g) de poudre d'amande
1/4 tasse (60 ml) de beurre fondu
2/3 tasse (160 ml) de lait
5 pommes pelées, parées et coupées en lamelles fines (à la mandoline)
2/3 tasse (100 g) d'amandes effilées

Sucre à glacer pour saupoudrer

Préchauffer le four à 350 F (180 C). Beurrer un moule à parois amovible de 9 po (23 cm) et chemiser le fond de papier parchemin. Réserver.

Dans le bol du batteur sur socle, battre les oeufs avec le sucre, les graines de vanille et l'extrait d'amande, jusqu'à le mélange double de volume.
Ajouter la farine, la poudre à pâte et la poudre d'amande et mélanger.
Incorporer le beurre fondu ainsi et que le lait et mélanger.
Incorporer les lamelles de pommes et mélanger délicatement.

Verser la pâte dans le moule préparé, puis saupoudrer d'amandes effilées.
Enfourner pour 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Sortir du four et laisser complètement refroidir avant de saupoudrer de sucre à glacer.