

Macaroné aux pommes

Ingrédients pour un moule de 22 cm de diamètre :

- 2 pommes
- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 10 cl de lait
- 2 oeufs + 1 blanc
- 40 g de poudre d'amande
- 80 g de sucre glace
- 1 pincée de sel

Préparation :

Faites fondre le beurre.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Mélangez les jaunes avec les sucres pendant 2 minutes pour faire blanchir.

Ajoutez le beurre et le lait puis la farine et la levure. Mélangez pour tout incorporer.

Préchauffez le four à 180° C.

Montez 2 blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la pâte.

Pelez et ôtez les coeurs des pommes, coupez-les en morceaux et ajoutez-les dans la pâte.

Beurrez et farinez un moule et versez-y la préparation.

Faites cuire environ 35 minutes.

Pendant ce temps, mélangez la poudre d'amandes avec 65 g de sucre glace.

Montez le blanc d'oeuf en neige avec le reste de sucre glace.

Versez le mélange de poudre sur le blanc en neige et mélangez délicatement le tout.

Au bout des 35 minutes, sortez le gâteau du four et recouvrez-le de la pâte à macarons.

Laissez "croûter" (laissez sécher à l'air ambiant) 10 minutes et baissez le four à 150° C.

Enfournez et faites cuire 10 minutes.

Servir tiède ou froid.