



Pour à 9 à 12 personnes selon les grandeurs des moules :

6 pommes acidulées : Granny Smith par exemple (1kg)

Le jus d'1/2 citron

1 et 1/4 tasses (250 g) de sucre

3 oeufs

1 gousse de vanille, fendue et grattée

2/3 tasse (150 g) de beurre fondu

3/4 tasse (110 g) de farine

2 et 1/4 cuillères à thé (11 g) de poudre à pâte (levure chimique)

3/4 tasse (180 ml) de lait

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Tapisser un moule en pîrex carré de 8 po (20 cm) de papier parchemin ou un moule à muffins de 12 empreintes que vous beurrerez et farinerez.

Éplucher et parer les pommes, les couper en deux.

Émincez-les finement à la mandoline puis ajouter avec le jus de citron et mélanger bien pour que les pommes ne noircissent pas. Réserver.

Faire fondre le beurre au micro-ondes. Réserver.

Fouetter les oeufs, le sucre et les graines de vanille dans un bol et fouetter vigoureusement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume.

Verser le beurre fondu tiédi dans la préparation en mélangeant délicatement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Incorporer la moitié du lait, mélanger puis ajouter la farine tamisée avec la levure et fouettez délicatement le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène puis rajouter le reste du lait et mélanger. La pâte devient épaisse et homogène.

Ajouter les lamelles de pommes citronnées et les mélanger délicatement dans la pâte avec une maryse souple de manière à ne pas les casser.

Verser la pâte dans le moule préparé en égalisant la surface avec la maryse.

Enfourner et cuire environ 60 minutes pour le moule carrés ou 45 minutes pour les moules à muffins .

Laisser refroidir avant de démouler.

Saupoudrer de sucre à glacer.

Le gâteau est plus facile à découper quand il est froid.