

GATEAU DE POMMES A L'ANIS

Ingrédients

2 pommes
120g d'amandes effilées
4 œufs
100g de farine
1 sachet de levure
140g de sucre
2 cuil à soupe de rhum
70 g de beurre +30 pour le moule
2 cuil à café de graines d'anis
Sucre glace
Sel

Préparation

Préchauffez le four sur th 7 (210°)
Pelez les pommes et coupez les en dés
Faire fondre le beurre sans le chauffer
Beurrer un moule a manqué
Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel

Battez les jaunes d'œufs à blanchiment dans une jatte avec le sucre puis ajoutez progressivement le beurre fondu et la farine. Incorporez les amandes effilées (réservez-en 2 cuillerées), les graines d'anis puis les blancs montés en neige.

Versez la pâte dans le moule en plusieurs couches. Parsemez de dés de pommes au fur et à mesure. Terminez par les amandes effilées réservées.

Enfournez et cuisez 15 minutes
Baissez le four sur th 6 (180°) et cuisez encore 25 à 30 minutes

Laissez tiédir
Saupoudrez de sucre glace.