

Gâteau aux pommes & mascarpone

Pour 1 moelleux

Préparation : 15 min – Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 4 œufs
- 5 pommes de taille moyenne
- 20g de beurre
- 30g de miel de Lavande
- 120g de sucre
- 330g de crème à fouetter & mascarpone
- 200g de farine
- 1,5 sachets de levure
- 1/2 cc de cannelle
- 2cs de cassonade



Ustensiles spécifiques : un saladier, une poêle, une spatule haute température, un fouet, un moule à génoise de 24 cm et une plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer le moule génoise sur la plaque perforée.
- Éplucher 2 pommes et les couper en cubes.
- Faire fondre le beurre dans une poêle avec le miel de lavande.
- Ajouter les pommes et les cuire 10 min à feu moyen en remuant régulièrement.
- Battre les 4 œufs avec le sucre.
- Quand le mélange devient mousseux, ajouter la crème au mascarpone.
- Ajouter ensuite la farine et la levure. Bien lisser.
- Enfin, ajouter la cannelle et mélanger de nouveau.
- Éplucher les 3 pommes restantes à l'aide du coupe-pommes.
- Versez les cubes de pommes caramélisées dans la préparation. Mélanger.
- Verser le tout dans le moule.
- Disposer les tranches de pommes en rosace. Saupoudrer de cassonade.
- Baisser le four à 165°C et enfourner 45 minutes.

Bon appétit !