

Fiche Recette : Gâteau Nuage aux Pommes

Présentation

- Un gâteau léger, aérien et fondant, idéal pour le goûter ou le dessert.
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 35 minutes
- Nombre de parts : 6 à 8 personnes

Ingrédients

- 3 pommes (type Golden ou Gala)
- 150g de farine de blé
- 100g de sucre en poudre
- 3 œufs frais
- 1 sachet de levure chimique
- 100ml de lait demi-écrémé
- 50g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

Matériel nécessaire

- Moule à manqué (diamètre 22-24 cm)
- Fouet manuel ou batteur électrique
- Grand saladier
- Éplucheur et couteau d'office
- Papier cuisson

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le beurre fondu et le lait, puis mélangez bien.
- Incorporez progressivement la farine, la levure et la pincée de sel.
- Épluchez les pommes, coupez-les en fines lamelles et incorporez-les délicatement à la pâte.
- Versez la préparation dans le moule préalablement chemisé de papier cuisson.

- Enfourez pendant 30 à 35 minutes. Le gâteau doit être doré et la lame d'un couteau doit ressortir sèche.

Conseils de dégustation

- Laissez refroidir sur une grille avant de démouler.
- Saupoudrez d'un voile de sucre glace avant de servir.
- Accompagnez d'une boule de glace vanille ou d'une cuillère de crème fraîche épaisse.
- Conservez à température ambiante sous une cloche à gâteau pour garder son moelleux.