

Gâteau au vin blanc moelleux et aux pommes

Pour un moule à cake de 24 cm:

- 4 pommes
- le jus d'un citron
- 3 oeufs
- 160 g de sucre
- 150 ml de vin blanc moelleux
- 250 g de farine tamisée
- 1 cc bombée de levure chimique
- 90 ml d'huile d'olive



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi).

Peler les pommes: en râper 2 et tailler les 2 autres en petits dés. Les citronner pour éviter qu'elles ne noircissent.

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le vin blanc, puis la farine tamisée avec la levure. Incorporer ensuite l'huile d'olive. Ajouter les pommes (râpées et en dés) et bien mélanger.

Monter les blancs en neige assez ferme et les ajouter délicatement à la préparation précédente. Verser le tout dans un moule à cake (beurré et fariné si nécessaire). Enfourner et laisser cuire 40 à 50 min (45 chez moi). Laisser tiédir avant de démouler sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>