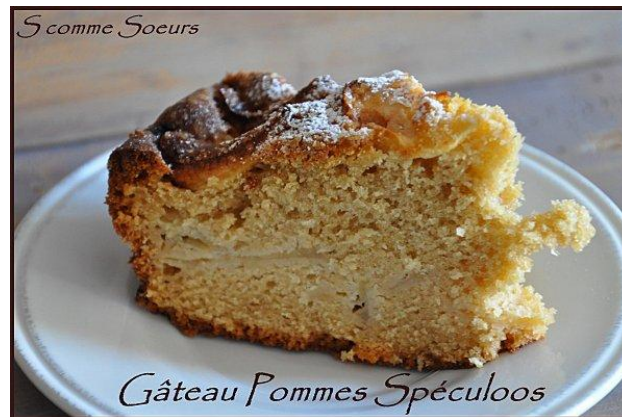


Gâteau Pommes Spéculoos



Ingrédients:

- 4 gros oeufs
- 150g de sucre de canne
- 4 cuillères à soupe de pâte de spéculoos
- 150ml de lait
- 250g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120g de beurre
- 5 pommes
- 3 cuillères à soupe de cassonade

Préparation:

- Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la pâte de spéculoos puis délayer avec le lait.
- Incorporer la farine et la levure en travaillant la pâte. Faire fondre le beurre à feu doux puis le mélanger à la préparation.
- Battre les blancs d'oeufs en neige bien ferme avec une pincée de sel, puis les incorporer délicatement à la pâte à l'aide d'une maryse.
- Eplucher les pommes puis les couper en tranches. Beurrer et fariner un moule à manqué puis y verser la moitié de la pâte. Répartir une couche de pommes puis verser le reste de la pâte. Déposer une deuxième couche de pommes puis saupoudrer de cassonade.
- Enfourner dans le four préchauffé à 180°C pendant une bonne heure. Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau qui doit ressortir propre et sèche.