

Gâteau aux pommes de Mémé Juliette



- 6 pommes reinettes – 4 pommes golden
- 150g de beurre mou + 20g pour le moule (margarine possible)
- 150g de sucre – 150g de sucre vanillé ICI
- 125g de poudre d'amandes
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fleurette
- 75g d'amandes effilées
- Sucre glace
- le zeste d'un citron non traité, du citronnier d'Antoine par exemple ☺

Mélanger le beurre mou ou la margarine avec le sucre – vous obtenez une pommade bien lisse. Ajouter la poudre d'amandes bien mélanger.

Ajouter les oeufs un par un – attendre que chaque œuf soit absorbé avant d'introduire le suivant.

Terminer par la crème, bien mélanger.

Peler les pommes et les couper en 2 – depuis que j'ai un pèle pommes qui les coupe aussi en rondelles je fais toujours avec. Sérieusement! je trouve cet outil très pratique.

Les déposer dans un grand plat à gratin beurré (côté bombé dessus).

Verser la pâte qui doit presque les recouvrir.

Cuire au four préchauffé à 210° environ 20 / 25 minutes.

Pendant la cuisson du gâteau faire blondir les amandes effilées soit au four soit à la poêle mais quoi qu'il en soit ne partez pas vous repoudrer le nez sinon de la couleur blonde elles seront passées à la couleur noire.

A la sortie du four, éparpiller les amandes grillées dessus et saupoudrer d'un peu de sucre glace. Ce gâteau ne se démoule pas. On le sert à la cuillère. Vous pouvez l'accompagner de crème, de chantilly ou de je ne sais quoi mais franchement *tel qu'il est il est parfait.*