

safran oct8bre occitan

GÂTEAU AUX POMMES ET SIROP AU SAFRAN

6 PERSONNES

Ingédients

2 pommes
120g de sucre
4 œufs
200g de beurre
120g de farine
100g de poudre d'amandes
1/2 sachet de levure
sirop au safran

Méthode

Préchauffer le four th.6/7 (200°C) .
Peler et couper 2 pommes en lamelles.
Faire fondre le beurre.
Séparer 4 blancs des jaunes d'œufs.
Fouetter les jaunes avec 120g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter 120g de farine, 1/2 sachet de levure, 200g de beurre fondu, 100g de poudre d'amandes et les pommes.
Monter les blancs en neige ferme et incorporer les délicatement à la préparation.
Beurrer et fariner un moule à manqué.
Faire cuire 10mn, puis baisser le four th.5/6(160°C) et poursuivre la cuisson 30mn.
Démouler, laisser refroidir et arroser de sirop de safran.