

# RECETTE GATEAU MOELLEUX AUX POMMES ET AUX AMANDES

## Ingrédients pour 8 personnes :

- 4 pommes
- 1 jus de citron
- 3 œufs
- 100g de farine
- 100g de poudre d'amandes
- 150 g de beurre fondu
- 80g de sucre
- une pincée de vanille en poudre
- ½ paquet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de rhum ou calvados

## Préparation :

1. Eplucher les pommes et les couper en tranches, puis les arroser de jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas ;  
Préchauffer le four à 180° ;  
Faire fondre le beurre.
2. Dans un saladier, battre le beurre fondu avec le sucre et la vanille ;  
Y incorporer les œufs l'un après l'autre, en prenant soin de bien mélanger avant d'ajouter le suivant ;  
Ajouter le rhum, la farine, la levure, la poudre d'amandes et les tranches de pommes.
3. Verser le tout dans un moule à manqué préalablement beurré et légèrement fariné.
4. Faire cuire 40 min, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit être sèche.
5. Pour finir, démouler sur une grille et laisser refroidir.