

GATEAU MADELEINE AUX POMMES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [kissmychef](http://kissmychef.com)

Ingrédients :

- 700 à 800 g de pommes (environ 5 pommes)
- 150 g de farine
- 120 g de beurre très mou
- 100 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 40 g de sucre perlé
- 1 citron
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Préchauffer votre four à 180°C
- Peler et couper les pommes en petits cubes
- Dans un saladier, mélanger les pommes et le jus du citron
- mettre dans le bol, le beurre et le sucre en poudre
- mixer pendant 3 minutes à vitesse 3 jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter les œufs, la farine et une pincée de sel
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- Ajouter les cubes de pomme
- puis mélanger 1 minute en sens inverse à vitesse 2
- Verser la préparation dans un moule tablette
- Parsemer de sucre perlé
- mettre au four pendant 45 minutes à 180°C

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2020

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