

## **Gâteau aux pommes à la crème de coco**

**Côté marché :**

**Préparation : 40 mn**

**Cuisson : 30/40 mn**

**Pour environ 20 personnes**

2 kg de pommes

1 citron

200g de beurre ramolli

200 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

4 oeufs

350 g de farine

2 cc rases de levure chimique

4 cs de lait

2 cc de zeste râpé de citron

150 g de noix de coco râpée

100 g d'amandes en poudre

150 g de sucre glace



**Préparation :**

Epluchez les pommes, coupez-les en 4, épépinez-les, coupez-les en fines lamelles. Pressez le citron, arrosez les pommes du jus. Préchauffez le four à 220°C.

Battez en crème le beurre, 100 g de sucre et le sucre vanillé (la recette est ici). Séparez les blancs des jaunes de 3 oeufs, ajoutez les jaunes et l'oeuf restant à la préparation au beurre. Ajoutez la farine, la levure, le lait, le zeste râpé de citron et 75 g de noix de coco râpée. Posez un papier sulfurisé sur une tôle et étalez la pâte avec les mains.

Saupoudrez d'amandes en poudre, répartissez les pommes puis les 100 g de sucre (en mettre un peu moins). Faites précuire 15 mn.

Montez les 3 blancs en neige en ajoutant peu à peu le sucre glace (à la fin). Ajoutez 75 g de noix de coco râpée, répartissez sur les pommes, poursuivez la cuisson durant 20/25 mn,(chez moi 15 mn).

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>