

Gâteau aux pommes, sirop au safran



(pour 6 a 8)

120 g de sucre
4 oeufs
200 g de beurre fondu (je n'ai mis que 75 g, soit 150 g si vous en faites un gros)
100 g de farine
125 g d'amandes en poudre
½ sachet de levure chimique
2 pommes (j'ai pris des granny, les Boskoop sont conseillées)
beurre et farine pour le moule (j'ai mis un papier de cuisson à la place)

Pour le sirop :

100 g de sucre
10 cl d'eau
1 dosette de safran en poudre

Préchauffez le four à 200 °C. Beurrez et farinez un moule à manqué. Coupez les pommes en quatre, retirez la peau, le coeur et les pépins (réservez ces derniers), puis détaillez les quartiers en lamelles.

Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la levure, le beurre fondu et les amandes, puis mélangez. Battez les blancs en beige ferme et ajoutez-les à la préparation précédente, en soulevant avec une spatule souple. Ajoutez les pommes.

Versez la préparation dans le moule, enfournez et faites cuire pendant 10 minutes, puis baissez la température à 160 °C et poursuivez la cuisson pendant encore 30 minutes.

Pendant ce temps, faites bouillir l'eau, le sucre et le safran avec les coeurs et les pépins de pomme réservés pendant 8 minutes sur feu vif. Retirez du feu, laissez infuser à couvert pendant 5 minutes et filtrez le sirop obtenu. Démoulez le gâteau sur une grille, arrosez-le aussitôt de sirop et réservez jusqu'au moment de servir.

Pour corser un peu le sirop, vous pouvez mettre trois dosettes de safran en poudre ou 2 dosettes de filaments.