

# Ciambellone aux pommes

mascarpone et zeste de citron



Pour 6 à 8 personnes (moule à savarin de 24 cm de diamètre)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 3 œufs (calibre moyen)
- 200 g de sucre
- 200 g de mascarpone
- 70 g de beurre 1/2 sel
- 300 g de farine type 45
- 100 g de Maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c à café de bicarbonate de soude
- 20 cl de lait 1/2 écrémé
- 1 citron jaune non traité
- 2 ou 3 pommes
- 1 cà soupe de rhum (facultatif)
- Sucre glace (facultatif/gelée de pommes)
- Beurre + farine pour le moule

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi) position "chaleur tournante" ou "gâteaux".

Beurrez et farinez le moule.

Faites fondre le beurre au micro-onde tout doucement. *J'ai mis un peu plus de beurre pour beurrer le moule.*

Dans un saladier, fouettez les jaunes en y incorporant le sucre jusqu'à blanchissement. Ajoutez le mascarpone puis mélangez à petite vitesse. Versez le beurre et mélangez.

Dans un autre saladier, mélangez la farine, la Maïzena, la levure et le bicarbonate de soude. Versez en tamisant sur le mélange précédent en alternant avec le lait. Ajoutez le zeste de citron.

Parfumez avec le rhum (facultatif).

Pelez les pommes et coupez les en fines lamelles. Arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.

Placez-les ensuite sur un papier absorbant pour les sécher. *Ceci évitera que les pommes tombent au fond du moule.*

Versez la pâte en 3 fois : une couche de pâte, une couche de pommes, une couche de pâte, une couche de pommes, une dernière couche de pâte et pour finir une couche de pommes.

Glissez au four pour 40 minutes. *J'ai prévu 45 minutes mais je pense que 40 minutes, c'est suffisant.*

Attendez le refroidissement du gâteau avant de démouler.

Vous pourrez le saupoudrer de sucre glace. Pour moi, c'était un nappage avec ma gelée de pommes fondue au préalable.

Ce gâteau se conserve très bien plusieurs jours à température ambiante bien couvert.