

Gâteau aux pommes



Pour 8 personnes
prep 25 minutes, cuisson 1 heure

185g beurre en petits morceaux et à température ambiante et un peu encore pour le moule
2 ccafé zestes d'orange (j'ai zesté 1 orange bio)
1 goutte d'HE d'orange douce (facultatif)
150g sucre poudre
3 oeufs
225g farine
1 ccafé levure chimique
1 pincée de sel
80ml lait
2 pommes moyennes ou 1 1/2 si elles sont énormes!
90g confiture d'orange amère chauffée d'où on a retiré les écorces.

Préchauffer le four à 160°C, beurrer un moule de 22cm de diamètre, un moule à charnière est idéal, sinon mettre du papier cuisson beurré au fond du moule beurré lui aussi.

Dans le bol de votre mixeur équipé de la feuille, battre le beurre, le zeste, l'HE -le cas échéant- et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux. Ajouter les oeufs un à un en n'ajoutant un nouvel oeuf que lorsque le précédent a été totalement incorporé. Tamiser la farine avec la levure et la pincée de sel. Incorporer en 3 fois le mélange farine et le lait en commençant et terminant par la farine. Verser la pâte dans le moule graissé, et l'étaler à la maryse ou la spatule coudée. Lisser la surface.

Peler les pommes, les couper en quartiers et retirer le coeur. Entailler chaque quartier depuis le côté extérieur vers la place laissée par le coeur mais sans aller jusqu'au bout de façon à faire dans chaque quartier comme un éventail de fines lamelles. Arranger chaque quartier ainsi prédécoupé face bombée sur le dessus tout le tour du gâteau.

Cuire 1 heure à 160°C.

Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler sur une grille.

Badigeonner la surface de la confiture d'orange amère sans écorce chaude.