

*Gâteaux*

# Gâteau madeleine aux pommes



**1h05** **20 min** **45 min** **0** **342**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

### Ingrédients pour le gâteau

800 g **Pomme(s)**  
4 **Oeuf(s) entier(s)**  
150 g **Farine**  
120 g **Beurre**  
100 g **Sucre semoule**  
2 **Citron(s)**  
40 g **Sucre perlé**  
1 sachet(s) **Levure chimique**  
1 pincée(s) **Sel**

## Étape 1

### Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
- 2 Peler les pommes et les couper en dés. Les disposer dans un saladier.
- 3 Privilégier les pommes Pink Lady car elles sont acides et naturellement sucrées.
- 4 Presser un citron et le verser sur les pommes en dés.
- 5 Le jus de citron permet d'éviter que les pommes ne noircissent.
- 6 Dans le bol du robot pâtissier, mélanger le beurre et le sucre. Ajouter des zestes de citron. Mélanger.
- 7 Lorsque le mélange est homogène, ajouter les oeufs un par un. Fouetter en permanence.
- 8 Ajouter la farine, la levure chimique et le sel. Fouetter jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- 9 Une fois la pâte bien lisse, retirer le bol du robot. Verser les morceaux de pommes dans la préparation. Mélanger à l'aide d'une maryse.
- 10 Beurrer et fariner le moule.
- 11 Placer le moule avec un morceau de beurre, dans le four, pendant 1 minute pour qu'il ramollisse et soit plus

facile à étaler.

- 12** Verser la préparation de pâte à madeleine aux pommes dans le moule.
- 13** Saupoudrer le gâteau avec des perles de sucre.
- 14** Enfourner la préparation pendant 10 minutes à 200°C (Th 6-7) afin de la faire lever.
- 15** Ensuite, baisser la température du four à 180°C (Th. 6) pendant 35 minutes pour laisser le gâteau cuire à l'intérieur.

## **Étape 2**

### Dressage

- 1** Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir.
- 2** Une fois refroidi, le démouler. Couper des parts et déguster.