

Gâteau Madeleine aux pommes

Ingrédients :

2 pommes (type Golden ou Reine des reinettes)

3 œufs

150 g de sucre

150 g de farine

125 g de beurre fondu

1/2 sachet de levure chimique (5 g)

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 pincée de sel

Sucre glace pour saupoudrer (facultatif)

Instructions :

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher les pommes, les épépiner et les couper en petits dés.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter l'extrait de vanille, puis incorporer la farine, la levure et le sel.

Verser le beurre fondu et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ajouter les dés de pommes à la pâte.

Verser la préparation dans un moule beurré et fariné ou chemisé de papier cuisson.

Enfourner pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré et qu'un couteau planté au centre ressorte propre.

Laisser tiédir avant de démouler.

Saupoudrer de sucre glace avant de servir si désiré.