

Gâteau Madeleine aux Pommes (Thermomix)

Ingrédients :

- 2 pommes (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 c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- Sucre glace pour saupoudrer (facultatif)

Préparation :

- 1 Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner un moule (ou le chemiser de papier cuisson).
- 2 Éplucher, épépiner et couper les pommes en dés. Réserver.
- 3 Mettre les œufs et le sucre dans le bol du Thermomix. Programmer 2 min / vitesse 3,5 jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajouter la farine, la levure, le sel et l'extrait de vanille. Mixer 20 sec / vitesse 4.
- 5 Ajouter le beurre fondu (tiède). Mixer 15 sec / vitesse 4.
- 6 Ajouter les dés de pommes dans le bol et mélanger délicatement avec la spatule (ne pas mixer).
- 7 Verser la pâte dans le moule et enfourner 35 à 40 min à 180°C. Vérifier la cuisson avec un couteau.
- 8 Laisser tiédir avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace avant de servir si désiré.

Astuce : Délicieux tiède avec une boule de glace vanille ou de la crème fouettée.