Gâteau Au Potiron - Pommes Cannelle

Ingrédients

3 Œufs- 200 à 300 gr de Potiron- 1 Pomme Gala- 1 jus de citron -60 gr de Sucre- 40 gr de Farine - 1 sachet de sucre vanillé- 1 sachet de levure chimique- 1 pincée de cannelle- un peu de lait (1/2 litre)

Préparation

Epluchez le potiron, coupez-le en dés puis faites-le cuire dans du lait pendant environ 20 minutes.

Coupez la pomme en petits morceaux, faites-la cuire avec le jus d'un citron et une pincée de cannelle dans une poêle pendant 10 minutes.

Séparez les jaunes des blancs, montez les blancs en neige.

Dans un grand saladier, fouettez les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé, ajoutez la farine, le sachet de levure chimique.

Egouttez et incorporez le potiron cuit et les pommes puis faites glisser les blancs et incorporez-les au mélange délicatement.

Préchauffez votre four 10 minutes, Th 6.

Mettez votre mélange dans une moule à manquer (de taille moyenne)

Faites cuire TH 6 ou 7, pendant environ 45 minutes.

Testez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

Laissez refroidir et démoulez.