

4/4 AUX POMMES

Ingrédients :

- 5 œufs
- le même poids de farine tamisée, de beurre et de sucre en poudre que le poids des 5 œufs (d'où le nom 4/4)
- 4 pommes moyennes
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 gr de beurre pour le moule

1. Pèse 5 œufs et le même poids de farine, de beurre et de sucre en poudre
2. Ecrase le beurre à la spatule pour le réduire en pommade (conseil : sort le beurre du réfrigérateur quelques heures avant pour qu'il soit mou et plus facile à travailler)
3. Incorpore le sucre en poudre, la pincée de sel et un à un les 5 œufs entiers. Mélange bien entre chaque oeuf
4. Remue jusqu'à obtenir un mélange crémeux, ajoute le sucre vanillé et finalement la farine petit à petit soigneusement pour obtenir une pâte lisse et homogène
5. Beurre et farine un moule de 26 cm de diamètre et emplis-le de la moitié de la pâte
6. Préchauffe ton four à 220°C (thermostat 7)
7. Epluche et épépine les pommes, coupe-les en 8 morceaux (ou en deux puis en fines tranches) et pose-les sur la pâte
8. Recouvre avec l'autre moitié de pâte et décore joliment le dessus avec des tranches fines de pommes
9. Mets à four chaud (220°C, thermostat 7) pendant 15 minutes
10. Puis baisse la chaleur à 200°C (thermostat 6) pendant 15 minutes encore
11. Réduis encore à 180°C (thermostat 4) et laisse cuire pendant environ 50 minutes

BUON APPETITO

(en italien, se lit «bouonn appetito»)