

Gâteau Madeleine aux pommes

Ingrédients

3 pommes pelées, épépinées et coupées en dés

3 œufs

150 g de sucre

120 g de beurre fondu

150 g de farine

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

Déroulement

Préchauffez votre four à 180 °C.

Assurez-vous que votre four soit bien chaud avant d'enfourner le gâteau pour obtenir une cuisson uniforme.

Préparez les œufs et le sucre.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Cela permettra d'incorporer de l'air pour donner légèreté au gâteau.

Ajoutez le beurre fondu.

Incorporez le beurre fondu et mélangez bien. Cette étape rendra votre gâteau encore plus moelleux.

Mélangez les ingrédients secs.

Dans un autre bol, tamisez la farine, la levure et le sel. Incorporez ce mélange aux ingrédients humides jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ne mélangez pas trop pour éviter d'activer le gluten.

Ajoutez les dés de pommes.

Incorporez délicatement les dés de pommes à la pâte, en veillant à les répartir uniformément.

Préparez le moule.

Versez la préparation dans un moule beurré et fariné. Ceci permettra au gâteau de ne pas coller lors de la cuisson.

Cuisson du gâteau.

Enfournez pendant environ 30-35 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un cure-dent en ressorte propre. La cuisson peut varier selon les fours.

Refroidissement.

Laissez refroidir le gâteau avant de le saupoudrer éventuellement de sucre glace. Cela donne une belle finition et un goût sucré supplémentaire.

Version Thermomix

Sucre et œufs dans le bol 2mn/Vit 4

Ajouter beurre fondu tiède 6sec/Vit 4

Ajouter tous les autres ingrédients sauf les pommes 2mn/Vit 4

Ajouter les pommes en dés « fonction sens inverse » 30 sec/Vit 3

L'Antillais (cake à l'ananas, noix de coco et rhum)

Ingrédients

350 g d'ananas frais ou en boîte

125 g de beurre mou

100 g sucre
3 oeufs
300 g farine
1 sachet(s) de levure
125 g de noix de coco râpée
20 ml de Rhum blanc

Déroulement

Coupez votre ananas à l'aide du découpe ananas. Réduisez-le en purée. Réservez.

Mélangez le beurre avec le sucre.

Ajoutez les oeufs un à un par le trou du couvercle toutes les 15 secondes.

Ajoutez la farine et la levure.

Rajoutez la noix de coco, le rhum et la purée d'ananas réservée.

Versez votre préparation dans votre moule à cake. Enfournez 40 min à 180°C.

Version Thermomix

Réduire en purée l'ananas 30sec/Vit6, réservez

Beurre mou et sucre dans le bol 2mn/Vit3,5

Ajoutez toutes les 30 sec les œufs 1/1 /Vit 3,5

Ajoutez farine, levure, noix de coco, rhum et purée d'ananas 2 mn/Vit 3,5