

# **Gâteau aux pommes et sirop au safran** **6 personnes**



## **Ingrédients**

*2 pommes  
120g de sucre  
4 oeufs  
200g de beurre  
120g de farine  
100g de poudre d'amandes  
1/2 sachet de levure  
sirop au safran*

## **Préparation :**

*Préchauffer le four th.6/7 (200°C).*

*Peler et couper 2 pommes en lamelles.*

*Faire fondre le beurre.*

*Séparer 4 blancs des jaunes d'œufs.*

*Fouetter les jaunes avec 120g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter 120g de farine, 1/2 sachet de levure, 200g de beurre fondu, 100g de poudre d'amandes et les pommes.*

*Monter les blancs en neige ferme et incorporer les délicatement à la préparation.*

*Beurrer et fariner un moule à manqué.*

*Faire cuire 10mn, puis baisser le four th.5/6(160°C) et poursuivre la cuisson 30mn.*

*Démouler, laisser refroidir et arroser de sirop de safran.*