

Gâteau aux pommes à la juive

Ce gâteau est particulièrement apprécié à l'occasion de Hanouka.

Il est fait avec de l'huile, qui est le symbole du miracle de ce jour.

Ingrédients.

(Pour 16 à 20 parts.)

Garniture aux pommes :

1 kg de pommes à cuire, épluchées, épépinées et coupées en lamelles.

(Astuce : Pour qu'elles ne noircissent pas, les mélanger avec le jus d'un citron, additionné de 4 cuillères à soupe de sucre semoule.)

1 cuillère à café de cannelle moulue.

Zeste râpé d'un citron.

Pâte :

4 œufs.

250 grs de sucre semoule.

250 grs huile végétale.

250 grs de farine.

2 cuillères à café de levure chimique.

1 cuillère à café d'extrait de vanille.

Sucre, quantité suffisante pour saupoudrer.

Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Graisser à l'huile, un grand moule 24X33.

Mettre les pommes dans une grande terrine, ajouter la cannelle, le zeste de citron, mélanger.

Battre les œufs et le sucre, jusqu'à obtention d'un épais liquide mousseux, qui fait le ruban.

Incorporer délicatement l'huile végétale.

Verser la farine et la vanille en une seule fois.

Fouetter, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser la moitié de l'appareil (la pâte) dans le moule.

Disposer les lamelles de pommes, délicatement avec une cuillère.

Recouvrir avec le reste de l'appareil.

Saupoudrer avec deux cuillères à soupe de sucre.

Faire cuire environ 1 heure et demie jusqu'à ce que les pommes soient à point.

Le gâteau doit dorer et gonfler, la pâte doit être "élastique", quand on appuie dessus.

Si la surface dort trop vite, recouvrir le moule d'une feuille de papier aluminium.

Une fois cuit, laisser refroidir le gâteau, découper en carré et servir à température ambiante.

BON APPETIT !!!