

GÂTEAU AUX POMMES WW®



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 2 Oeufs
- 4cs Agave liquide
- 1cc Eau de fleur d'oranger
- 80g Crème liquide allégée 4-5%
- 40g Maïzena
- 2cc Levure chimique
- 8 Pommes
- 10g Jus de citron
- 20g Sucre

Préparation:

- Compote de pommes: Mettre 500g de pommes, 10g de jus de citron et 20g de sucre dans le bol de mixage, mixer 4 sec/vitesse 5, puis cuire 12 min/100°C/vitesse 1.

- Mixer 20 sec/vitesse 5 - 7 en augmentant progressivement la vitesse, verser dans un récipient et réserver

- Préchauffer le four à 200°C :

Mettre 2 œufs, 80g crème allégée, 4cs d'agave, 1cc d'eau de fleur d'oranger, 80g de farine, 40g de fécule de maïs, 2cc de levure chimique et 250g de compote de pommes dans le bol, puis mélanger 20 sec/vitesse 4.

- Eplucher et couper les pommes

- Verser la pâte dans un moule à gâteau, disposer les rondelles de pomme en rosace par dessus en les enfonçant, puis enfourner et cuire 30 minutes à 200°C. A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace et servir tiède.