

## **GATEAU DE POMMES A L'ANIS**

### **Gâteaux**

Posté par: essya

Publiée le : 8/12/2004 13:52:44

### GATEAU DE POMMES A L'ANIS



Ingrédients pour 6 personnes :

2 pommes acidulées  
120 g d'amandes effilées (0,27 lbs)  
4 oeufs  
100 g de farine avec 1 sachet de levure incorporé (7/8 tasse)  
140 g de sucre semoule (5/8 tasse)  
2 cuillères à soupe (à table) de rhum  
70 g de beurre (2,3 oz)  
2 cuillères à café (à thé) de graines d'anis  
sucre glace, sel

Préparation :

1. Allumez le four sur thermostat 7 (210°C, 400°F). Faites fondre le beurre sans le chauffer. Grillez les graines d'anis à sec dans une poêle en remuant. Beurrez un moule à manqué. Pelez les pommes, épépinez-les et coupez-les en dés. Arrosez-les avec le rhum.

2. Battez les jaunes d'oeufs à blanchissement dans une jatte avec le sucre semoule, puis ajoutez progressivement le beurre fondu et la farine. Incorporez les amandes effilées (réservez-en deux cuillerées), les graines d'anis puis les blancs d'oeufs montés en neige avec une

pincée de sel.

3. Versez la pâte dans un moule en plusieurs couches. Parsemez-les au fur et à mesure de dés de pommes. Terminez par une couche de pommes, puis éparpillez dessus les amandes effilées réservées.

4. Glissez au four et cuisez 15 mn. Mettez le thermostat sur 6 (180°C, 350°F) et cuisez encore 25 ou 30 mn. Testez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau. Laissez tiédir 10 mn, puis démoulez sur une grille et laissez refroidir. Saupoudrez abondamment de sucre glace et servez.