



Gâteau aux pommes sans farine

Vous n'avez plus de farine ! Peu importe, Granny vous propose cette semaine un

GATEAU AUX POMMES SANS FARINE

Ingrédients pour 4 personnes : 2 œufs, 50 cl de crème liquide, 4 cuillères à soupe de sucre, 2 cuillères à soupe de raisins secs, 15 gr de beurre, 2 cuillères à soupe de Rhum.

-Préchauffez le four à 180°.

-Versez le rhum dans un bol et ajoutez les raisins secs. Faites chauffer le tout 2 mn au four à micro ondes à pleine puissance.

-Beurrez un moule à manqué.

-Epluchez les pommes, enlevez les pépins avec un couteau spécial et couper toute la pomme en tranches fines. Déposez les au fond du moule.

-Egouttez les raisins (conservez le jus) et répartissez les par-dessus.

-Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Travaillez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la crème et remuez.

-Versez la moitié de la préparation sur les pommes et faites cuire au four pendant 15 mn.

-Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au reste de la préparation, ainsi que le rhum dans lequel ont macéré les raisins.

-Versez dans le moule et remettez au four pendant 15 mn. Laissez tiédir avant de servir.

- Ce dessert se sert à la cuillère.

Conseils de Granny :

On peut bien sûr remplacer le rhum par un jus d'orange.

Si vous n'avez pas de raisins secs, mettez plus de pommes.

Régalez vous, restez chez vous et à la semaine prochaine. Granny