

Gâteau moelleux aux fruits du verger



2 pommes 1 pomme + 1 poire dans la recette originale
200g de beurre mou + 15g pour le moule si utile
150g de **sucre vanillé**
4 œufs de poules élevées en plein air*
250g de farine + 15g pour le moule si utile
1 sachet de levure chimique 2cc dans la recette originale
250g de confiture fraise, cerise, framboise, abricot, pêche ou, pourquoi pas, châtaigne
sucre glace

1 moule à manqué de 24cm de diamètre, pas plus grand sinon le gâteau ne sera pas assez épais**

* si vous n'êtes pas convaincus qu'il faut acheter des œufs de poules élevées en plein air allez voir [l'article de Marie-Claire](#) à ce sujet

** je l'ai fait la première fois dans un moule à cake, j'ai beaucoup aimé le résultat esthétique mais la cuisson a été plus difficile vu l'épaisseur. Je ne vous le conseille donc pas.

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer et fariner le moule. *Si comme moi vous utilisez un moule souple, cette étape est inutile.*

Peler les pommes et les couper en tranches très fines, puis en quartiers. Si vous avez [l'outil magique](#), servez-vous en sans complexe.

Marie-Claire, plus respectueuse que moi de l'environnement, les fait cuire dans du jus de pommes.

Pour ma part je les passe 5 minutes au micro-onde à 650 watts, dans un plat avec couvercle.

Fouetter le beurre mou avec le sucre - éventuellement au robot avec le fouet - jusqu'à obtenir une crème blanche, brillante et onctueuse.

Ajouter les œufs un par un puis la farine à laquelle on a mélangé la levure - éventuellement au robot avec le K (ou feuille) - mélanger intimement.

Verser la moitié de la pâte dans le moule, égaliser la surface*.

Verser la confiture et l'étaler uniformément*.

Mélanger les pommes refroidies avec le reste de pâte et la verser sur la confiture. Égaliser la surface.

Enfourner pour 45/55 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une pique en bois.

Démouler le gâteau tiède et le laisser refroidir sur une grille.

Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

* Marie-Claire recommande de passer la première couche de pâte au congélateur avant d'y étaler la confiture. Je ne l'ai pas fait, ça doit pourtant empêcher la confiture de descendre au fond du moule ce qui, pour notre part, ne nous dérange pas.

Source : "Ultra Fondant" de [Marie-Claire Frédéric](#) - first Edition