

Gâteau aux pommes à la polenta

- 6 personnes

- Préparation : 20 mn

- Cuisson : 50 mn

Les ingrédients

- 3 pommes
- 200 g de beurre mou
- 200 g sucre semoule
- 4 oeufs
- 100 g polenta
- 1 c café d'extrait de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé

La préparation

1. Pelez et coupez les pommes en quartiers, recoupez-les en deux.
2. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez un moule à manqué.
3. Fouettez le beurre mou en pommade avec le sucre. Incorporez les oeufs un par un, puis la polenta et la poudre d'amandes.
4. Parfumez avec l'extrait de vanille.
5. Répartissez dans le fond du moule la moitié des pommes. Versez l'appareil à la polenta par-dessus puis rangez-y harmonieusement le reste de pommes. Enfourez 30-35 min ou jusqu'à ce que le gâteau soit ferme et bien doré sur le dessus.
6. Saupoudrez de sucre vanillé et dégustez à température ambiante.

