



## CULTURE CRUNCH

# GÂTEAU AUX POMMES ET AU MASCARPONE : la recette facile

**Niveau de difficulté : facile**

**Temps de préparation : 30 min**

**Temps de repos : –**

**Temps de cuisson : 50 min**

**Temps total : 1h 20 min**

**Ingrédients : 6 personnes**

400 g de pommes type Golden

200 g de mascarpone

250 g de farine

150 g de sucre

2 œufs

15 g de levure chimique

1 gousse de vanille

1 pincée de sel

### Préparation :

- Laver et éplucher les pommes.
- Enlever le cœur et couper en cubes irréguliers.
- Dans un bol, verser les œufs, le sucre et une pincée de sel.
- Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux de couleur pâle.
- Ajouter le mascarpone à température ambiante et mélanger au fouet.
- Ajouter progressivement la farine et la levure tamisées ensemble.
- Ajouter les grains extraits de la gousse de vanille. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Enfin, ajouter les cubes de pomme et bien incorporer à la pâte.
- Munir de papier sulfurisé, beurrer et fariner légèrement un moule de 22 cm de diamètre.
- Verser le mélange dans le moule et niveler à l'aide d'une spatule.
- Préchauffer le four en mode statique à 180 °C et enfourner durant 45 à 50 min.
- Une fois cuit, sortir et laisser refroidir.
- Démouler et saupoudrer de sucre glace.
- Servir et déguster !