

GÂTEAU MOUSSE AUX POMMES

DESSERT

PREPARATION : 15 mn – **CUISSON** : 20 mn

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 2 goldens
- 2 œufs
- 6 cl d'eau
- 100 g lait écrémé en poudre
- 20 g farine de soja ou de féculé
- 3 c à c. édulcorant en poudre ou de cassonade
- ½ c à c vanille liquide

1° Préchauffez le four à 180°C (th 6). Péllez les pommes et épépinez-les et émincez-les en fines tranches. Disposez-les au fond d'un moule à manqué antiadhésif et chemisé de papier cuisson si besoin.

2° Séparez les blancs des jaunes et montez les blancs en neige ferme. Battez les jaunes et la lait en poudre, ajoutez la farine et la levure, l'édulcorant, la vanille et l'eau, puis incorporez délicatement les blancs en neige.

3° Versez cet appareil sur les pommes et cuisez 15 à 20 mn. Servez tiède.