

Gâteau aux pommes à l'ancienne

Bonjour à toutes et tous,

C'est le grand retour des [pommes](#) dans les étals et dans les vergers. Leur diversité de formes, couleurs, textures, saveurs m'a toujours impressionné. Même si c'est le fruit le plus commun de nos panier et de nos vergers, impossible de s'ennuyer avec vu la diversité de recettes que l'on peut réaliser en sucré comme en salé, en cru ou en cuit, et même avec plusieurs façons de préparer les pommes dans la même recette.

Aujourd'hui, j'aimerais vous proposer un basique des basiques : le **gâteau aux pommes**. Mais ce n'est pas n'importe quelle recette: c'est une recette (très) ancienne retrouvée par Belle Maman dans ses fiches de cuisine. Elle fait belle part aux fruits, est terriblement moelleuse, est très parfumée et est clairement « LA meilleure » recette de gâteau aux pommes que nous avons tenté(e)(s). Même si il y a aujourd'hui plusieurs recettes de disponibles de gâteaux sur le blog (en crumble, aux épices,..), aucune ne dépassent celle ☐ On dit souvent que ce sont avec les vieux pots que l'on fait les meilleures recettes, celle-ci en ex est un exemple parfait.

Bref, je ne vous embête pas plus, Voici donc la recette de ce gâteau à l'ancienne. En espérant qu'elle vous régale vous et vos proches ! Bonne journée.



Gâteau aux pommes à l'ancienne

Gâteau aux pommes à l'ancienne



Une recette ancienne de gâteau aux pommes, mais la meilleure recette de gâteau pomme tentée. Moelleuse, fruitée et délicieuse !

Pour un gâteau familial de 6 personnes (moule à manqué basique de 26cm):

- 4 pommes (*)
- 170 g de farine

- 135 g de sucre (idéalement blond)
- 2 sachets de sucre vanillé
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 150 ml de crème liquide
- 75 g de beurre (+ un peu pour le moule)
- 2 cuillérées à soupe de rhum (**)

1. Attendrissez le beurre façon crème, puis battez avec les sucres (blond et vanillé) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajoutez les œufs un par un, et fouettez pour revenir à une texture homogène.
3. Ajoutez ensuite la crème liquide, le rhum puis remélangez.
4. Ajoutez ensuite la farine et levure puis homogénéisez.
5. Lavez, épluchez les pommes, retirez le trognon, puis coupez-les en deux. Détaillez les ensuite en fines lamelles.
6. Dans un moule à manqué beurré :
7. Déposez environ 1/3 de pâte.
8. Ajoutez ensuite la moitié des lamelles de pommes.
9. Recouvrez du restant de pâte.
10. Disposez joliment le restant de lamelles de pommes sur le dessus.
11. Enfournez le gâteau à 180°C pour 30 à 35 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau : le gâteau est prêt quand la pointe de couteau ressort sèche.
12. Servez le gâteau pommes tiède ou à température ambiante. Si vous aimez les gâteaux bien sucrés, vous pourrez saupoudrer d'un peu de sucre glace à la sortie du four (et après démoulage).

- (*) Choisissez de préférence une pomme plutôt fruitée type gala ou golden.

- (**) Si vous avez des préférences, vous pouvez remplacer par l'alcool de votre choix: calvados, eau de vie,...
- Pour les plus gourmands, accompagnez le d'un peu de crème fouettée ou d'une boule de glace vanille.
- *Conservation* : Ce gâteau pommes se conservera aisément 1 journée à température ambiante. Au delà d'une journée, conservez ce gâteau au frais, et dégustez le dans les 48h.

Dessert, Fruits, Goûter
Française
gâteau pommes

Découvrez aussi

D'autres idées avec les pommes :

- [Gâteau crumble aux pommes](#)
- [Crème de pomme à tartiner](#)
- [Pommes au four et aux noix](#)



© Au Fil du Thym

Crème de pommes à tartiner
