



GRAND BALLEAU Terre de Brie

RECETTES ORIGINALES AVEC LE SAFRAN BIO
DE LA FERME DU GRAND BALLEAU

LE GATEAU POMME SAFRAN

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6 1/2). Beurrez et farinez un moule à manqué . Pelez les pommes , coupez-les en quartiers et retirez le coeur ; coupez chaque quartier en lamelles et réservez les pelures de 1 pomme et demie. Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.

Cassez les oeufs en séparant les jaunes des blancs . Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la levure en les tamisant, puis le beurre fondu, la poudre d' amandes et les pommes.

Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez la pâte dans le moule et glissez au four. Laissez cuire 10 mn puis baissez la température à 160 °C (th. 5 1/2) et laissez cuire encore 30 mn.

Préparez le sirop : faites bouillir 10 cl d'eau avec le sucre et le safran, et ajoutez les pelures de pomme en morceaux . Retirez du feu et laissez tiédir.

Retirez le gâteau du four et laissez-le tiédir.

Démoulez-le sur un plat et nappez-le de sirop avant de servir.



- 3 pommes boskoop
- 120 g de sucre
- 4 oeufs
- 200 g de beurre + 1 noix pour le moule
- 100 g d'amandes en poudre
- 120 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- le sirop :100 g de sucre+ 10 filaments de safran

