

## La tarte aux pommes râpées

*400 g de pommes reinette ou golden; 125 g de beurre de cuisine; 100 g de sucre fin cristallisé; 3 œufs; 100 g d'amandes en poudre; 25 g de bonne huile; 25 g de maïzena; 2 cuillères à soupe de calvados; 1 pincée de sel.*

1. Beurrer et enfariner un moule à tarte à hauts bords. Puis dans une terrine, travailler le beurre qui doit être mou avec le sucre, en tournant avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange mousse. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporer les jaunes un à un au mélange beurre-sucre, en travaillant sans arrêt. Ajouter les amandes en poudre, la farine, la maïzena et le calvados, en continuant à mélanger sans cesse.

2. Battre les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement au mélange de la terrine, en soulevant la masse plutôt qu'en la tournant. Allumer le four d'avance. Eplucher, puis râper grossièrement les pommes et les ajouter délicatement sans travailler le mélange. Verser le tout dans le moule et saupoudrer de sucre fin le dessus du gâteau. Faire cuire 50 minutes environ. Laisser tiédir le gâteau, avant de démouler. Se déguste froid.