Gâteau Moelleux Pomme Vanille au Mascarpone

Recette à retrouver sur https://youtu.be/pDMcUks4h7U

4 pommes golden	250 gr mascarpone
150 gr farine	50 gr poudre d'amande
4 œufs	1 gousse de vanille
130 gr de sucre	30gr de beurre
2 càs cassonade	2 pincées de sel
35 gr de sucre	14 gr de levure chimique

Eplucher 2 pommes. Les détailler en petits morceaux.
Faire fondre le beurre sur feu moyen/doux. Ajouter 35 gr de sucre blanc. Continuer à chauffer pendant environ 2 mn en mélangeant. Quand le mélange mousse, ajouter les morceaux de pommes. Bien enrober.
Laisser cuire à feu moyen pendant 10 à 15 mn en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que les pommes soient fondantes et caramélisées. Lorsque le jus des pommes est résorbé, retirer du feu et réserver, laisser refroidir à température ambiante.
Eplucher les deux autres pommes. Les émincer pour réaliser la rosace au dessus du gâteau (couper en longueur et largeur).
Mélanger les œufs + 130 gr de sucre + gousse de vanille. Fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et blanchi.
Ajouter le mascarpone sorti du frigo une heure avant. Fouetter à nouveau pour obtenir un mélange homogène sans trop travailler.
Incorporer la farine, la poudre d'amande, la levure et le sel.
Fouetter à nouveau sans trop travailler la pâte, juste pour la rendre homogène sans grumeaux.
Ajouter les pommes caramélisées refroidies. Mélanger pour les intégrer à la pâte.
Dans un moule à manquer (diam 26), chemisé et beurré, verser la pâte et l'étaler.
Disposer les tranches de pomme en rosace dessus. Saupoudrer de cassonnade.
Four préchauffé à 170°. 40 à 45mn de cuisson.
Laisser tiédir 25 à 30 mn dans le moule. Démouler dans une assiette recouverte de papier cuisson.
Retourner sur le plat de présentation.
Badigeonner avec de la confiture d'abricot chaude. Décorer avec des amandes hachées.