



**Kaiserschmarren aux pommes**  
*La recette de Stefano Cavada*

Temps de réalisation : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 6 œufs
- 150 g de farine
- 180 ml de lait
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe de grappa ou de rhum
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre
- 200 g de pommes coupées en morceaux
- Beurre
- Cassonade
- Sucre glace et confiture de canneberges pour servir

1. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Ajoutez aux jaunes la farine, le lait, l'extrait de vanille, la grappa et une pincée de sel. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.
2. Battez les blancs d'œufs en neige, ajoutez le sucre et fouettez pendant quelques minutes jusqu'à ce que le sucre ait complètement fondu. Incorporez les blancs d'œufs fouettés dans le mélange de jaunes d'œufs à l'aide d'une spatule, en remuant délicatement.

3. Faites chauffer une large poêle antiadhésive et faites fondre deux noix de beurre.  
Versez la moitié de la pâte et saupoudrez-la des pommes coupées.
4. Couvrir d'un couvercle et laisser cuire une minute.
5. Lorsque la base du Kaiserschmarren est cuite, coupez-le en deux à l'aide de deux spatules et retournez-le. Cuire encore une minute et continuez à le hacher avec la spatule en morceaux irréguliers.
6. Saupoudrez d'un peu de cassonade et cuire encore 10 secondes en remuant continuellement.  
Servir chaud avec une généreuse pincée de sucre, une cuillerée de confiture de canneberges et un verre de Veuve Clicquot.