



Gateau aux pommes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 125 g de farine
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 10 g de levure chimique
- 3 œufs
- 110 gr de beurre fondu
- 3 pommes pelées et coupées en morceaux ou en lamelles.

Temps de préparation :
30 mn

Temps de cuisson :
25 mn

Température de cuisson :
180°C

Recette :

- 1- Préchauffer le four à 180°C, beurrer ou chemiser un moule à charnière de 20 cm.
- 2- Mélanger et tamiser la farine avec la levure.
- 3- Blanchir les œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter la farine et la levure.
- 4- Incorporer le beurre fondu et refroidi. Mélanger pour obtenir un appareil homogène.
- 5- Ajouter les morceaux ou des lamelles de pommes dans la pâte et mélanger.
- 6- Verser dans le moule et enfourner à 180°C entre 20 et 25 minutes. Démouler et saupoudrer légèrement de sucre glace.

Commentaires :