

GATEAU AUX POMMES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Facile | Coût faible |
| Préparation : 15 minutes | Cuisson : 40 minutes |
| Pour 6 personnes | |

Ingrédients :

120 g de sucre (on peut mettre de la cassonade, le goût en sera un peu plus savoureux)
1 paquet de sucre vanillé
3 œufs
1/2 paquet de levure chimique
125 g de farine
120 g de beurre
3 à 4 pommes

Préparation :

- 1 - Préchauffer le four à 160°
- 2 - Peler les pommes et les couper en fines lamelles
- 3 - Mélanger les œufs et le sucre.
- 4 - Mélanger la levure et la farine.
- 5 - Faire ramollir le beurre et mélanger tous les ingrédients ensemble, avec les pommes.
- 6 - Beurrer un moule et déposer le mélange dans ce moule pendant 40 minutes.
- 7 - 15 minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrer de sucre vanillé et terminer la cuisson