

GATEAU AUX POMMES

La recette du chef - vendredi 10 février 2023



Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 45 min
Pour 6 personnes

Liste des ingrédients



- 3 pommes Golden ou Granny
- 3 œufs
- 150 grammes de farine
- 150 grammes de sucre en poudre
- 150 grammes de beurre
- 1 sachet de levure chimique

Matériel à prévoir



- Fouet
- Moule à manqué ou rond
- Poêle
- Saladier



Etapes de la recette :

1. Faire caraméliser les pommes avec 1 cuillère à café de sucre de canne
2. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
3. Mélanger le beurre ramolli et coupé en morceaux avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
4. Ajouter les œufs, un à un
5. Mélanger la levure avec la farine et incorporer à la préparation précédente petit à petit
6. Disposer les pommes dans un moule à manqué beurré et verser la pâte dessus. Etaler en prenant soin de ne pas déranger les pommes
7. Mettre au four 35 minutes à 180°C
8. Laisser refroidir puis démouler sur une grille
9. Déguster, bon appétit !

Les conseils du chef :

- Si vous n'avez pas de sucre cassonade, utilisez du sucre en poudre.
- Utilisez la variété de pommes que vous préférez.
- Le beurre doit être ramolli et non fondu.

Cuisine centrale municipale d'Erquy

Place de la Bastille

www.erquy.bzh

