

GÂTEAU AUX POMMES



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 1h - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 3 à 4 Pommes acidulées
- 130g Beurre ramolli
- 3 Oeufs
- 150g Sucre en poudre
- 200g Farine de blé
- 1cc Levure chimique
- 1 pincée Sel
- 1cs Sucre glace

Préparation:

- Préchauffer le four à 180° : Beurrer un moule 26cm ou 28cm de diamètre
- Eplucher les pommes, les couper en quartiers et en retirer les pépins.
Faire des incisions parallèles sur la surface de la pomme, suffisamment profondes.
- Mettre le beurre, les oeufs, le sucre, la farine, la levure chimique et le sel dans le bol. Mélanger 20 sec / vitesse 6.
- Transvaser dans le moule.
- Disposer les quartiers de pommes sur la pâte les uns à côté des autres, face incisée vers le haut.
- Enfourner et cuire 30 à 40 minutes à 180° (chaleur en haut et en bas)
ou 25 minutes à 180° chaleur tournante.
- Laisser le gâteau reposer dans le moule 10 minutes environ avant de démouler.
- Saupoudrer le gâteau du sucre glace avant de le servir