

## GÂTEAU SUPER POMME



*Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 35mn - Nombre de portions: 10*

### Ingrédients:

- 2 Oeufs
- 60g Sucre
- 20g Beurre fondu
- 100g Lait
- 70g Farine d'épeautre
- 1cc Levure chimique
- 1 pincée Sel
- 800g Pommes coupées en fine tranches à la mandoline

### Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C . Beurrer et fariner un moule à manqué, puis réserver.
- Insérer le fouet. Mettre 2 œufs et 60g sucre dans le bol, puis fouetter 2 min/vitesse 3.
- Ajouter 20g beurre fondu et 100g lait, puis fouetter 45 sec/vitesse 3. Retirer le fouet.
- Ajouter 70g farine, 1cc levure chimique et le sel, puis mélanger 20 sec/vitesse 4. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Mélanger de nouveau 15 sec/vitesse 4. Transvaser dans un grand récipient, ajouter les pommes, puis mélanger à l'aide de la spatule. Transvaser dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 35 minutes à 180°C. Servir tiède.