

## GÂTEAU AUX POMMES



*Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 8*

### Ingrédients:

- 4 Pommes
- 130g Beurre
- 3 Oeufs
- 150g Sucre
- 200g Farine de blé
- 1cc Levure chimique
- 1 pincœ Sel

### Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à manqué (Ø 26 cm) et réserver.
- Éplucher 4 pommes, les couper les couper en cubes et Réserver.
- Mettre 130g beurre, 3 œufs, 150g sucre, 200g de farine, 1cc de levure chimique et le sel dans le bol, puis mélanger 20 sec/vitesse 6. Transvaser la pâte dans le moule préparé et étaler uniformément à l'aide de la spatule.
- Disposer les cubes de pommes à l'aide d'une langue de chat mélanger avec la pâte
- Enfourner et cuire 30-40 minutes à 180°C, ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau plantée au centre du gâteau en ressorte sèche.
- Laisser le gâteau reposer dans le moule pendant 10 minutes environ avant de démouler sur un plat de service. Saupoudrer éventuellement le gâteau de sucre glace avant de servir.