

GÂTEAU AUX POMMES

Ingrédients

- 3 œufs
- 100 g beurre
- 150 g sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- 250 g farine
- 1 sachet levure
- 1 pincée de sel
- 3 pommes

Étapes de préparation

1. Pelez, videz et coupez les pommes en fines lamelles.
2. Fouettez les œufs avec les sucres et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la levure tout en mélangeant, pour obtenir une pâte lisse.
3. Versez le beurre fondu et mélangez bien. Lorsque la pâte est lisse, ajoutez les lamelles de pommes
4. Versez cette pâte dans un moule à manqué tapissé de papier sulfurisé, ou préalablement beurré.
5. Enfournez pour 40 min à 180°C. Laissez tiédir avant de démouler.