

GÂTEAU AUX POMMES

Avril 2003 (Révisé en avril 2020)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 3 pommes à peau rouge ou Golden
- ★ 120 g de farine fluide
- ★ 3 œufs
- ★ 100 g de beurre (80 + 20)
- ★ 140 g de sucre en poudre (40 + 100)
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 2 cuillères à soupe de Calvados, Cognac ou Armagnac
- ★ Sucre glace

Ustensiles : Moule à manqué, Casserole, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,70 € (soit 0,45 € par personne)



Recette :

Beurrer un moule à manqué (20 g de beurre) et le mettre au réfrigérateur. Couper les pommes en quartiers, les peler et les épépiner; couper chaque quartier en deux, les poser dans une assiette et saupoudrer de 40 g de sucre en poudre.

Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu très doux. Dans une jatte mélanger les œufs, puis ajouter la crème fraîche, le sucre, l'alcool. Tout en battant au fouet, incorporer la farine, la levure et le beurre fondu en le décantant pour éliminer le dépôt blanc.

Verser dans le moule, enfoncer les morceaux de pommes en rosace et faire cuire 30 minutes au four. Laisser tiédir 10 minutes et démouler sur un plat. Décorer de sucre glace et éventuellement de feuilles de menthe.

Boisson :

Un blanc des Côtes du Tarn moelleux servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.