

Gâteau normand aux pommes

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 5 + 30 min

Ingrédients :

- 3 belles pommes
- 120 g de beurre
- 100 g de sucre + 3cs
- 80 g de farine
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 cs de de sucre semoule



Ustensiles spécifiques : un saladier, une spatule, un fouet, une mandoline, une casserole, un plaque aluminium et un moule fleur.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Poser le moule fleur sur la plaque aluminium.
- Eplucher et détailler les pommes en tranches à l'aide de la mandoline. Les réserver.
- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Dans un saladier, mélanger les sucres et les œufs entiers.
- Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.
- Ajouter le beurre fondu et mélanger encore afin de lisser la préparation.
- Verser la préparation dans le moule et déposer les tranches de pommes sur le dessus.
- Saupoudrer de 3cs de sucre et enfourner pendant 30 min.

Bon appétit !