

# Gâteau aux pommes renversé

**Pour 1 couronne de 8 personnes**  
Préparation : 10 min – Cuisson : 35 min

## **Ingrédients :**

- 3 pommes
- 3 œufs
- 50g de cassonade + 1cs pour le moule
- 50g de farine de seigle
- 50g de farine de blé
- 100g d'amandes en poudre
- 50g d'huile de tournesol
- 200g de lait



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un coupe-pommes, une cuillère magique ou un fouet, un moule couronne torsadée et une plaque aluminium perforée.

## **Réalisation :**

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule couronne torsadée sur la plaque aluminium.
- Eplucher les pommes et les couper à l'aide du coupe-pommes.
- Recouper en deux chaque quartier.
- Dans le cul-de-poule, mélanger les œufs avec le sucre. Bien fouetter à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter l'huile et le lait tout en fouettant.
- Ajouter les farines, la poudre d'amandes. Lisser le tout.
- Dans le moule parsemer de la cuillère à soupe de sucre de canne.
- Déposer toutes les pommes.
- Verser la pâte dessus et enfourner durant 35 min.
- Laisser refroidir avant de démouler.

Bon appétit !



**Moule Couronne torsadée**

Les délices à belle : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

**Isabelle CHEVRIER**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle