

Gâteau aux pommes & à la Frangipane

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min

Ingrédients :

Pour le gâteau :

- 100g de sucre
- 150g de farine
- 2 œufs
- 80g de beurre ramolli
- 1 yaourt nature
- 1 sachet de levure chimique

Pour la frangipane :

- 2 pommes
- 60g de poudre d'amandes
- 40g de beurre mou
- 50g de sucre
- 1 œuf
- 2cs de Rhum
- 2 gouttes d'extrait d'amande amère



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet et un moule rond (à génoise 22 à 24 cm).

Réalisation :

***Pour le gâteau :**

- Mélanger la farine avec la levure chimique et le sucre.
- Creuser un puits et y verser le yaourt, le beurre fondu et les oeufs battus.
- Mélanger rapidement la préparation et verser dans un moule à génoise de 22 ou 24 cm de diamètre.

***Pour la frangipane :**

- Battre le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit crémeux.
- Ajouter la poudre d'amandes, l'œuf, le rhum et l'extrait d'amande.
- Fouetter bien puis versez ce mélange sur la préparation à gâteau.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver, peler et couper en tranches les pommes.
- Les répartir sur le dessus et enfourner pendant 30mn.

Bon appétit !



Moule génoise

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle