



GATEAU AUX POMMES ET AU CIDRE



Ingrédients

2 pommes pour moi 3
6 cl de cidre pour moi 10 cl
80 g de sucre roux
100 g de farine
60 g de beurre fondu
2 oeufs
2 cuillerées à soupe de levure chimique
cannelle (facultatif)

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson environ 40 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Pelez et épépinez les pommes, les coupez en tranches pas trop fines.
Blanchir les oeufs avec le sucre au batteur.
Ajoutez progressivement le cidre, le beurre fondu, la farine, la levure et la cannelle (facultatif).
Garnir un moule en silicone avec les tranches de pommes.
Versez la pâte sur les pommes.
Enfournez pour environ 40 minutes.
Si le gâteau colore trop vite recouvrez-le d'une feuille de papier aluminium.
Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau, si celle-ci ressort sèche le gâteau est cuit.
Laissez tiédir dans le moule avant de démouler.

Source de la recette
"Cuisine en Folie"

Commentaires



Une petite douceur hivernale à déguster avec un verre de cidre bien sûr.

Ce gâteau est moelleux simple à réaliser et gourmand.

Pour la recette vous pouvez utiliser un cidre doux, léger, sucré et fruité ou un cidre brut, peu sucré, légèrement pétillant et plutôt typé.

Vous pouvez remplacer le cidre par du jus de pommes.

Ajouter un commentaire



←	1	...	57	58	59	60	61	→
---	---	-----	----	----	----	----	----	---

Mentions légales

