

Gâteau aux pommes



Pour 6 personnes :

- 2 belles pommes
- 3 œufs
- 50 g de beurre
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 100 g de sucre semoule
- 125 g de farine
- 10 g de levure chimique
- Sucre glace pour la décoration

Préchauffez votre four à 200°C.

Pelez les pommes et coupez-les en quartiers.

Dans un saladier, mélangez le beurre (que vous aurez au préalable sorti du frigo pour qu'il soit mou), les œufs entiers et le sucre semoule. Battez assez longuement pour obtenir un mélange crémeux.

Ajoutez toute la farine d'un seul coup, battez encore, puis incorporez la crème fraîche et la levure.

Mélangez le tout soigneusement.

Prenez un moule à manqué, garnissez le avec les morceaux de pommes et versez par-dessus la préparation.

Placez le moule dans le four pour 30 minutes. Sortir le gâteau du four. Le laisser tiédir.

Démoulez et parsemez le dessus de sucre glace.