

GATEAU NORMAND (Cookéo)



Ingrédients : pour 4 personnes

- 3 pommes coupées en morceaux
- 40 g de beurre fondu + 10 g
- 150 g de farine tamisée
- 1 sachet de levure
- 2 œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 15 cl de lait entier
- 5 c à s de caramel

Préparation:

- mettre dans le bol, les œufs avec le sucre
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- puis ajouter la farine, la levure, le lait et le beurre fondu
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- Insérer la cuve dans l'appareil
- puis régler l'appareil en mode Cuisson classique / Dorer.
- Verser 10 g de beurre et le laisser fondre.
- Ajouter les morceaux de pommes et laissez-les dorer 4 minutes, sans attendre la fin du préchauffage.
- Verser les pommes dans un moule anti-adhésif
- puis recouvrir les pommes de la préparation
- puis filmer le moule
- Laver la cuve, l'insérer dans l'appareil puis placer le panier vapeur.
- Déposer le moule dans le panier
- régler le Cookéo sur le mode Manuel / Cuisson sous pression,
- programmer la minuterie à 25 minutes, puis départ immédiat
- Fermer et verrouiller
- Laisser tiédir puis démouler
- napper de caramel

Vous pouvez retrouver la recette de base sur le site ["Une souris dans ma cuisine"](http://www.une-souris-dans-ma-cuisine.com)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>