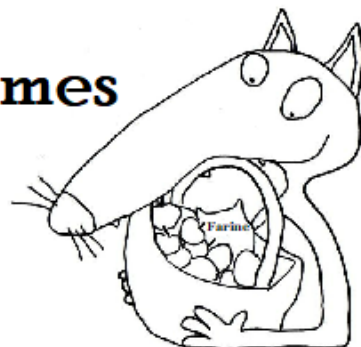


Recette du gâteau aux pommes

Ingrédients (pour 6 pers.) :

- 4 pommes
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 citron
- 100 gr de farine
- 60 gr de beurre
- 3 œufs
- un peu de beurre pour le moule
- un peu de sel



Préparation :

1. Pelez et coupez les pommes.
2. Mettez les oeufs entiers et le sucre dans un récipient et battez-les.
3. Ajoutez progressivement le beurre, la farine et le sel et battez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
4. Prenez un moule et beurrez-le.
5. Pressez le citron. Trempez les pommes dans le jus de citron. puis disposez les pommes à votre gré dans la pâte
6. Mettez la pâte dans le moule.
7. Préchauffez votre four à 180°.
8. Enfournez le moule pour 45 minutes.
8. Après la cuisson, laissez refroidir.