

12. GÂTEAU AUX POMMES

WWW.INTRADEL.BE/COLLATIONSZD/GATEAU

Il vous faut :

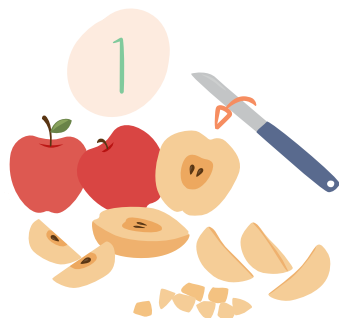
150 g de farine · **150 g** de sucre · **120 g** de beurre ·
4 pommes · **3** œufs · **3** c. à s. de rhum* · **1** gousse de vanille* ·
10 g de poudre à lever · **1** pincée de sel

 **1** moule à gâteau.

*facultatif


Aux fourneaux !

 Préchauffez le four à 160 °C.



Enlevez le trognon (avec, vous pouvez réaliser une gelée) et coupez les pommes en 2. Vous obtenez donc 8 demi-pommes. Coupez 4 demi-pommes en morceaux de 1 à 2 cm et coupez les 4 autres demi-pommes en tranches assez fines.



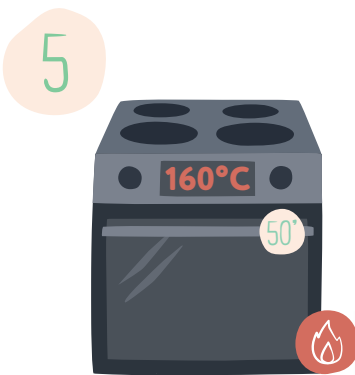
Dans un cul de poule, fouettez les œufs, le sucre et les grains de la gousse de vanille* (coupée et grattée).  Ajoutez le beurre fondu et mélangez.



Ajoutez la farine, la poudre à lever, le sel et les 3 cuillères de rhum* et mélangez le tout. Incorporez les morceaux de pommes de 1 à 2 cm (4 demi-pommes).



Versez la préparation dans un moule graissé et fariné et décorez en faisant une rosace avec les tranches de pommes restantes.



 Enfournez dans un four préchauffé à 160 °C durant 50 minutes.



ENVIE DE RENTABILISER L'ACHAT D'UNE GOUSSE DE VANILLE ? UNE FOIS LES GRAINS GRATÉS POUR LA RECETTE, PLACEZ LE RESTE DE LA GOUSSE DANS UN BOCAL REMPLI DE SUCRE. MÉLANGEZ ET PROFITER D'UN STOCK DE SUCRE VANILLÉ MAISON POUR VOS PROCHAINES RECETTES.

