

Le gâteau aux pommes de Tatie Rosette

Les ingrédients

125 g de farine



125 g de beurre demi-sel



125 g de sucre



3 œufs frais



3 belles pommes

1 cuill. à café de levure

Les ustensiles

un saladier et un bol

un fouet



un tamis

un couteau et un

éplucheur



un moule

La préparation

- 1- Faire fondre le beurre.
- 2- Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet.
- 3- Ajouter les œufs battus au mélange.
- 4- Incorporer doucement la farine et la levure tamisée
- 5- Peler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteau.
- 6- Verser le tout dans un moule beurré.
- 7- Faire cuire à 180°C pendant 40 minutes.



BON APPETIT !