

Gâteau caramélisé aux pommes

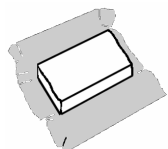
Ingrédients :



4 pommes



3 œufs



125gr de beurre



125gr de farine



100 gr de sucre en poudre

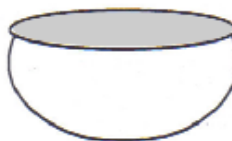


1 sachet de sucre vanillé



le zeste râpé d'un citron

Ustensiles :



Un saladier



Un bol



Un fouet



Un couteau



Une cuillère

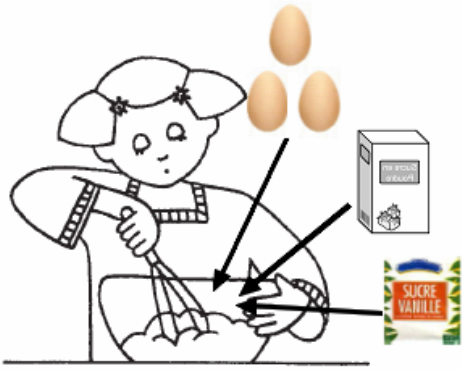


Un moule à manqué

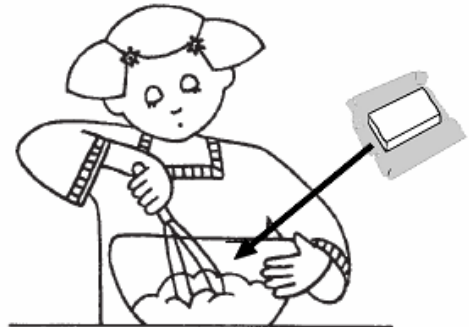


Un four

Préparation :



1. Dans le saladier, fouetter ensemble les œufs, le sucre et le sucre vanillé.



2. Ajouter le beurre ramolli et bien mélanger de nouveau.



3. Incorporer ensuite la farine et le zeste de citron râpé. Travailler longuement la pâte pour la rendre légère.



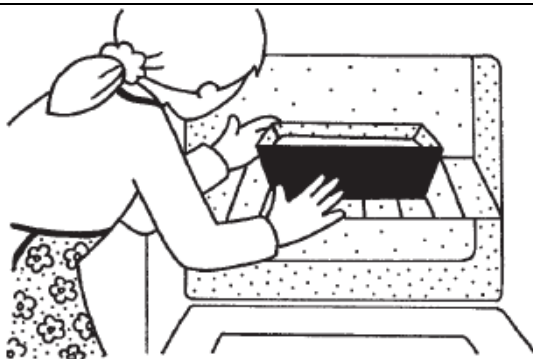
4. Peler les pommes. Couper l'une d'elles en rondelles et les autres en dés. Les épépiner.



5. Tapiser le fond du moule avec du beurre, du sucre, et répartir les rondelles de pommes.



6. Ajouter les morceaux de pomme à la pâte.



7. Verser l'appareil dans le moule. Faire cuire pendant 35 à 40 minutes dans un four à 5-6 de thermostat (180-200 °C).



8. Démouler chaud.