



# ATELIER CUISINE

Ⓞ **Particularité de la recette** : LE GÂTEAU AUX POMMES SANS BEURRE

*On vous propose une recette simple avec peu d'ingrédients et surtout sans beurre !!!*

**Portions** : 6 personnes

**Temps de préparation** : 15 min

**Temps de cuisson** : 35 min / thermostat 6 ou 180°C

## **Ingrédients :**

->150 g de sucre

-> 3 œufs

-> 150 g de farine

-> 4 pommes

**Déroulement : Avant de commencer préchauffez votre four à 180°C/TH. 6**

**Épluchez** les pommes, **enlevez** les pépins puis **coupez**-les en petits dés.

Dans un saladier, **fouettez** les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange double de volume et blanchisse.

**Ajoutez** délicatement la farine puis les dés de pommes.

**Versez** la préparation dans un moule légèrement beurré.

**Enfournez** le gâteau du four et **laissez-le** refroidir avant de le **démouler**.

# B O N N E D E G U S T A T I O N