

GÂTEAU DE GRAND-MÈRE AUX POMMES



COMMENT RÉALISER UN GÂTEAU DE GRAND-MÈRE AUX POMMES ?

Voici une recette ancienne de **gâteau aux pommes** qui réglera tous les convives ou petits invités d'un goûter d'enfants.

Ce délicieux gâteau est une recette un peu oubliée qui a ce petit goût des gâteaux de notre enfance.

Remontez vos manches et sortez la farine, vous allez sans aucun doute vous régaler !

LES INGRÉDIENTS DU GÂTEAU DE GRAND-MÈRE AUX POMMES:

- 20 g de beurre
- 4 grosses pommes
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1dl de lait
- 1 grand moule à manqué (rond et haut)
- 1 batteur électrique

LES ÉTAPES DU GÂTEAU DE GRAND-MÈRE AUX POMMES:

1. Préchauffer le four à 200°C.
1. Eplucher les pommes et retirer la partie centrale avec les pépins.
1. Couper les pommes en grosses tranches.
1. Dans un bol, travailler la crème et le sucre avec un batteur électrique ou au robot mixeur, le mélange doit devenir homogène et mousseux et réserver le mélange.
1. Séparer les blancs des jaunes pour 3 oeufs, et réserver les blancs.
1. Mélanger la farine et la levure dans un grand bol ou dans un saladier, puis ajouter les 3 jaunes et les 2 oeufs entiers en une seule fois sans cesser de travailler la pâte de façon à bien les incorporer.
1. Ajouter progressivement le mélange crème / sucre et le lait à la pâte sans cesser de la travailler.
1. Monter les blancs et le sel en neige très ferme.
1. Ajouter les blancs en neige à la pâte du biscuit à la crème en soulevant la pâte pour ne pas faire retomber les blancs.
1. Terminer en ajoutant 2/3 des pommes.
1. Verser la pâte du **gâteau** dans un moule préalablement beurré, puis répartir les pommes

1. Enfourner dans un four chauffé à 200 °C. Laisser cuire 45 à 60 minutes environ.

1. Vérifier la cuisson du biscuit à la crème à l'aide de la pointe d'un couteau plantée au coeur du biscuit, le biscuit est cuit lorsque la lame ressort propre.

1. Démouler le gâteau

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr

