



Le gâteau aux pommes de Tatie Rosette.



Les ingrédients



- 125 grammes de farine.
- 125 grammes de beurre demi-sel.
- 125 grammes de sucre.
- 3 œufs frais.
- 3 belles pommes.
- 1 cuillère à café de levure.



Les ustensiles

- un saladier et un bol
- un fouet
- un tamis
- un couteau et un éplucheur
- un moule



Le déroulement

- 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 appétit !

