



Quatre-quarts aux pommes

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 120g de farine
- 120g de sucre
- 120g de beurre doux de bonne qualité
- 2 gros oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pommes
- parfum au choix : 1/4 c. à café de vanille en poudre ou 1 bouchon de Rhum brun...

Matériel : 1 moule à manqué de 24 cm.

PREPARATION

Préchauffer le four Th 7 / 210°C.

1 – Faire fondre le beurre au micro-ondes 45 secondes (attention, il ne doit pas trop chauffer juste fondre).

2 – Dans un saladier, fouetter le sucre et les oeufs pendant 3 minutes.

3 – Ajouter en 2 fois le beurre fondu et le mélange farine/levure. Ajouter à ce stade le parfum choisi.

4 – Peler et couper les pommes en fines tranches.

5 – Beurrer généreusement le moule à manqué puis le saupoudrer de sucre blanc : lors de la cuisson, le sucre et le beurre vont caraméliser et former une fine croûte sur le gâteau. Disposer les pommes en rosace dans le moule. Verser la préparation sur les pommes. L'étaler délicatement.

CUISSON

Mettre le gâteau au four Th 7 / 210°C pendant 15 mn puis baisser la température à 170°C pendant 15 mn.

Sortir du four et laisser reposer 5 mn. Démouler sur une grille.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Eviter d'utiliser un moule en silicone : le léger croustillant ne sera pas aussi réussi qu'avec un moule métallique. La 1ère partie de la cuisson se réalise à four très chaud pour caraméliser le beurre et le sucre et bien cuire les pommes.