

INGRÉDIENTS :

12 g de levure chimique
200 g de Farine
100 g de Beurre
200 g de sucre
250 g de Sérac
400 g de pommes
2 oeufs
1 citron

Ustensiles :

1 moule à manquer

Préchauffer le four à une température de 180°C.

Nettoyer les pommes. Les éplucher, et les couper en petits morceaux en prenant soin d'ôter les pépins.

Dans un saladier cassez les oeufs. Ajoutez ensuite le sucre en poudre et battez vigoureusement le mélange.

Faire fondre le beurre, puis ajoutez-le au mélange précédent accompagné du sérac, zestes de citron râpé, de la farine tamisée et de la levure.

Ajouter ensuite les morceaux de pommes et mélanger une dernière fois.

Verser le tout dans un moule préalablement beurré et fariné légèrement.

Cuire au four pendant 40 minutes. Faire un contrôle de la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir propre. s'il présente encore de la pâte remettre à cuire 5 à 10 minutes de plus.



Préparation : 20 minutes
Pour : 8 personnes

GÂTEAU À LA CRÈME DE SÉRAC ET POMMES