

Le gâteau aux pommes de Denise

RV balade à Boeurs en Othe 12 mars 2012



Ingédients pour 4 personnes:

- . 3 pommes gala, canada ou melrose
- . 100gr. de beurre, 100 gr. de sucre en poudre,
- . Zeste rapé, 1/2 orange,
- . 2oeufs, 100gr. de farine,
- . 1 c.à.c. rase de levure chimique

pour le caramel:

- . 15 morceaux de sucre,
- . 3 c.à.s. d'eau,
- . 1 goutte de jus de citron

Etapes de préparation :

- Préparer le caramel directement dans le moule à manqué , jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur blonde,
- Préchauffer le four à 180° (th.6).
- Peler les pommes, couper les en deux, oter les coeurs et les pépins.
- Découper les pommes en tranches épaisses et les ranger dans le fond du moule.
- Préparer la pate en mélangeant dans un saladier: le beurre ramolli , le sucre , le zeste d'orange, les oeufs,
- Ajouter ensuite la farine tamisée et la levure (pour plus de légèreté vous pouvez battre les blancs en neige et les incorporer à la fin)
- Verser la pate sur les tranches de pommes, enfourner pour 40 minutes .
- Eteindre le four et laisser tiédir le gâteau .
- Le retourner encore tiède sur un plat et mettre au frais.