



GÂTEAU À LA POMME ET À LA CANNELLE

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

3 POMMES BICOLORES
100G DE FARINE T55
50G DE BEURRE DOUX
40G DE SUCRE EN POUDRE
40ML DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ
1 ŒUF
1CC DE LEVURE CHIMIQUE
CANNELLE MOULUE

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°.
- Mélanger le beurre pommade avec le sucre.
- Ajouter l'œuf préalablement battu.
- Incorporer la farine, la levure et la cannelle.
- Ajouter le lait.
- Laver les pommes, les éplucher, les vider et les couper en quartiers.
- Verser la pâte dans un moule à manquer préalablement chemisé (beurrer l'intérieur du moule et le recouvrir d'une fine couche de farine).
- Disposer les pommes en rosace sur le dessus.
- Enfourner pour 25 minutes environ.
- Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Sortir du four et laisser tiédir ou refroidir avant de démouler.

ALLERGÈNES : LAIT - BLÉ/GLUTEN - ŒUF

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 106g - 256 Kcal :
Glucides : 32,5g dont Sucres : 13,7g,
Lipides : 12,1g dont AG Saturés : 7,6g,
Protéines : 4,2g, Fibres : 1,2g, Sel : 0,5g,
Calcium : 13,7mg; Fer : 0,2mg



SUGGESTION DE PRÉSENTATION