



RECETTES ET TERROIRS

La richesse de nos terroirs

18 NOVEMBRE 2010 PAR PIERRE MARCHESSEAU

Recette Gateau aux pommes à tomber par terre



Recettes : Desserts >> Gâteaux

Origine : France

Recette de : Gateau aux pommes à tomber par terre

★★★★☆ (37 votes, moyenne: 3,89 sur 5)

Pour laisser un vote, pas besoin de vous connecter, mais vous acceptez un cookie (durée 1 an) sur votre appareil.

Pour en savoir plus sur notre politique de confidentialité des données, c'est ici

Type de plat : Dessert

Type de cuisine : Cuisine européenne

Temps Total : 40 minutes

Calories : Moyenne

Auteur : Pierre Marchesseau

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Pour 8 Personne(s)

Difficulté : Facile

Budget : €

Ingrédients de la recette Gateau aux pommes à tomber par terre

- 100 grammes de sucre
- 3 oeufs
- 90 grammes de beurre ramolli
- 80 grammes de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- un sachet de sucre vanillé
- 3 grosses pommes (ou 4 petites), type Royal Gala
- un peu d'huile pour le plat

Retrouvez notre sélection de produits des terroirs sur [Zechef.com](https://www.zechef.com)



Préparation de la recette Gateau aux pommes à tomber par terre

Préchauffer le four à 180-200° (th 6-7).

Dans un grand saladier, mélanger le sucre, le beurre, la farine, la levure et les 3 jaunes d'oeufs.

Ne pas chercher à obtenir une texture lisse.

Eplucher et couper en cubes grossiers les pommes.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange dans le saladier.

Le mélange a maintenant une texture plus lisse.

Ajouter à ce mélange les cubes de pommes (là, on se dit qu'il y a beaucoup trop de pommes, mais non !).

Huiler le plat et saupoudrer uniformément le sucre vanillé dans le plat (cela caramélisera le gâteau).

Verser la préparation dans le plat et enfourner pour 25 à 30 minutes thermostat 6-7 (180-200°).

Se régaler !

**Les quantités sont toujours données à titre approximatif et pour un nombre précis, elles dépendent du*