Gâteau aux pommes

Ingrédients :

75 g de beurre
150 g de farine
110 g de sucre
1 zeste de citron non traité
3 oeufs
1 sachet de levure chimique
2 pommes

Faire fondre le beurre dans le moule au four.

Râper le citron (la peau), ajouter le sucre, les œufs bien fouetter le tout.

Ajouter la farine déjà mélangée à la levure, puis le beurre fondu un peu refroidi.

Bien mélanger le tout et le mettre dans le moule.

Eplucher les pommes, les couper en tranches et les planter dans le gâteau. Pour les pommes utilisez si possible des reinettes ou des golden.

Enfourner à four chaud à 180°C (thermostat 6) pendant 25 minutes.