

Gâteau Moelleux aux Pommes et à la Crème



Pour
4 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
45 minutes

Ingédients

Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage	... 105 g
Pommes type Belle de Boskoop (selon la taille)	... 2 ou 3
Jus d'1/2 citron	... 1
Farine	... 150 g
Beurre rouleau demi-sel AOP La Viette fondu	... 125 g
Sucre	... 125 g
Œufs entiers	... 3
Levure chimique	... 1/2 sachet
Cannelle en poudre	... 1 cuillère à café

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 200°C. Beurrer et fariner le moule à manquer.
- Peler les pommes, les couper en 4, retirer le cœur et les pépins puis les détailler en lamelles. Les arroser du jus de citron afin qu'elles ne s'oxydent pas et réserver.
- Dans grand saladier, mélanger énergiquement les œufs entiers et le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation gonfle. (Il est également possible de le faire avec un mixeur)
- À l'aide d'une spatule, incorporer le Beurre rouleau demi-sel AOP La Viette fondu, la farine mélangée à la levure puis 80 g de Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage. Ajouter délicatement les pommes à la préparation sans trop la mélanger.
- Verser la préparation dans le moule, enfourner durant 10 minutes à 200°C puis poursuivre la cuisson pendant 25 minutes à 160°C. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Sortir le gâteau du four et laisser tiédir avant de le démouler.
- Préparer le dressage en mélangeant les 25 g de crème restante avec la cannelle.
- Servir une part de gâteau accompagnée d'une touche de crème à la cannelle !

Pour réaliser cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG



Beurre rouleau Charentes-Poitou AOP
demi-sel

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr