

Gâteau aux Pommes et au Calvados

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FARINE	120 g
- SUCRE SEMOULE	120 g + 1 c à soupe
- POMME(S) GOLDEN	4
- OEUF(S)	4
- BEURRE	20 g + 20 g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- CALVADOS	2 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE	pour la garniture



Recette:

- Epluchez les pommes et coupez-les en lamelles. Réservez.
- Dans une jarre, mélangez le sucre avec les œufs au fouet. Ajoutez la farine, le sucre vanillé et le Calvados. Continuez à fouetter pour obtenir une pâte homogène et lisse. Incorporez la moitié du beurre ramolli.
- Beurrez le moule à manquer.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites dorer les lamelles de pommes dans une grande poêle beurrée. Ajoutez un peu de sucre pour la caramélisation.
- Versez la pâte dans le moule puis répartissez les pommes cuites sans casser les lamelles.
- Enfourez pendant 30 minutes en baissant légèrement le four vers 180 – 190°C.
- Saupoudrez le sucre impalpable avant de servir.