

Quatre-Quarts aux Pommes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- FARINE	200g
- SUCRE SEMOULE	200g
- BEURRE	200g
- OEUF(S)	4
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café
- BICARBONATE ALIMENTAIRE	1/2 c à café
- POMME(S) JONAGOLD	3
- SUCRE DE CANNE	
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un grand saladier, fouettez énergiquement les œufs avec le sucre semoule.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Ajoutez la moitié de la farine et la moitié du beurre fondu aux œufs sucés. Fouettez pour homogénéiser.
- Ajoutez ensuite le reste de farine et de beurre. Homogénéisez.
- Intégrez finalement la levure (baking powder), l'essence de vanille et le bicarbonate. Mélangez.
- Pelez et coupez les pommes en fines lamelles.
- Chemisez le fond d'un moule à manquer de papier sulfurisé et beurrez les bords.
- Saupoudrez le fond du moule de sucre de canne.
- Déposez ensuite les pommes en rosace sur plusieurs épaisseurs si nécessaire.
- Saupoudrez à nouveau de sucre de canne puis répartissez la pâte sur les fruits.
- Egalisez la pâte à la spatule.
- Enfournez pour 45-50 minutes. Vérifiez la cuisson avec une pique métallique.
- A la sortie du four, laissez refroidir quelques minutes puis passez une pointe de couteau pour décoller les bords et démoulez délicatement.
- Retournez le gâteau sur une assiette puis retirez le fond du moule et le papier sulfurisé doucement.
- Saupoudrez de sucre impalpable.