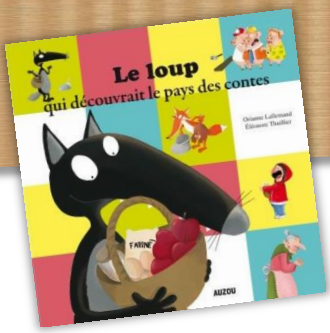


# La recette du gâteau aux pommes de Tatie Rosette



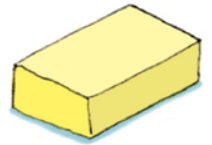
## Ce qu'il nous faut :



125 grammes  
de farine



125 grammes  
de sucre



125 grammes  
de beurre



3 pommes



3 œufs



un 1/2 sachet  
de levure

## Le déroulement :

1. Faire fondre le beurre.
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet.
3. Ajouter les œufs et battre le mélange.
4. Incorporer doucement la farine et la levure tout en mélangeant.
5. Peler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte.
6. Verser le tout dans un moule beurré.
7. Faire cuire à 180 °C pendant 40 minutes.

