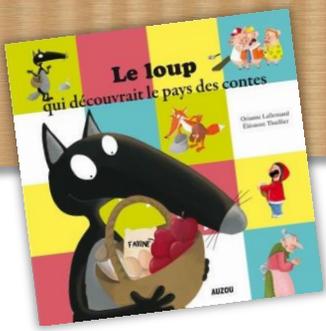


La recette du gâteau aux pommes de Tatie Rosette



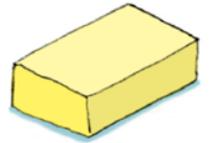
Ce qu'il nous faut :



125 grammes
de farine



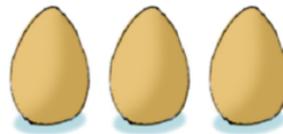
125 grammes
de sucre



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.

