


GÂTEAU AUX POMMES ET AUX ÉCLATS DE GINGEMBRE ORANGE

Préparation	20min
Cuisson	50min
Total	1h10
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

3 pommes	3 œufs
125 g de farine	100 g de beurre mou ou 100 ml d'huile
½ sachet de levure chimique	Mélange Sucre Gingembre Orange moulin FUCHS
200 g de sucre	Beurre et farine pour le moule
1 pincée de sel	Sucre glace pour décorer

Préparation :

1. Laver les pommes, les sécher avec du papier absorbant, éliminer les pépins et les découper en quartiers.
2. Préchauffer le four à 160°C (convection haut/bas). Beurrer et fariner le moule.
3. Dans une jatte, bien mélanger la farine, la levure chimique, le sucre et le sel. Ajouter les œufs et le beurre ou l'huile et travailler jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Verser la pâte dans le moule, répartir dessus les quartiers de pomme et enfourner pour 40-45 minutes.
5. Sortir le gâteau du four, le saupoudrer du Mélange Sucre Gingembre Orange et l'enfourner pour 5 minutes supplémentaires.
6. Sortir le gâteau du four, le laisser reposer quelques instants, le démouler et le laisser refroidir sur une grille.
7. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

