

Gâteau de sarrasin aux pommes

Ustensiles

Un saladier



Un bol



Un fouet



Une grande cuillère



Un moule à gâteau



Un couteau



Un économome



Ingrédients

150g de sucre de canne



70g de beurre fondu



150g de farine de sarrasin



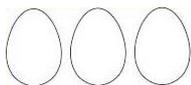
1 sachet de levure chimique



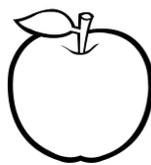
1 pincée de sel



3 œufs



1 grosse pomme ou deux petites



Recette

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger le sucre de canne et le beurre fondu jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse dans le saladier.

Casser les œufs dans un bol et les incorporer dans le mélange.

Ajouter la farine, la levure chimique et le sel. Remuer très énergiquement.

Peler les pommes et les épépiner. Couper les pommes en petits morceaux.

Les mélanger à la préparation.

Beurrer le moule à gâteau, y verser la préparation.

Laisser cuire pendant environ 30-35 minutes en fonction de la hauteur de votre moule.

