

# Gâteau aux pommes sans oeuf

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes à four chaud - 180 ° C

Ustensiles : Un moule à manqué, un fouet, 3 récipients

## 1 - Faites les courses 🍌 ou préparez les ingrédients suivants :

- 4 pommes
- 1 jus de citron
- 150 g de farine
- 20 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure chimique
- 80 g de sucre
- Cannelle
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre (ou de margarine pour une recette légère)
- 25 cl de lait
- Amandes effilées (*facultatif : à poêler et à déposer sur le gâteau après le démoulage*)

## 2 - Préchauffez votre four à 180° C

## 3 - Préparation

- Pelez les pommes, évidez-les et coupez-les en cubes dans un saladier. Arrosez-les d'un jus de citron et mélangez pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Dans un autre récipient, mélangez toutes les "poudres" : farine, poudre d'amandes, sucre, cannelle, levure chimique, sel.
- Faites fondre la margarine (ou le beurre) et ajoutez-y le lait
- Ajoutez les "liquides" aux "poudres" et mélangez le tout au fouet

La pâte est prête 😊

- Déposez les cubes de pommes dans le fond du moule à manqué, beurré et fariné.
- Versez la pâte sur les pommes

## 4 - Cuisson

- Enfournez (four préchauffé) pendant 45 minutes à 180 ° C
- Démoulez froid. Si vous souhaitez ajouter des amandes effilées, poêlez-les et ajoutez-les sur le dessus de votre gâteau.

## 5 - Dégustez !

