

Quatre quarts aux pommes



Préparation :

:

Cuisson :

Attente :

[20 mn](#)

[35 mn](#)

[Laisser refroidir](#)



Niveau :

[Facile](#)

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Pommes	3 ou 4	En fonction de leur taille
Beurre	100 g	Peut être remplacé par de la margarine, ou de l'huile
Oeufs	2	
Sucre en poudre	100 g	<i>Un problème de mesure ? Cliquer ICI</i>
Levure chimique	1 sachet	
Zeste d'une 1/2 orange		

Recette :

- Faire préchauffer votre four, à 180° (ou [thermostat 6](#))
- Peler les pommes, couper les en 2, ôter les coeurs et les pépins et découper en tranches épaisses.
- Les ranger au fond d'un moule beurré.
- Dans un saladier, mettre le beurre ramolli, le sucre et le zeste d'orange. Casser les oeufs et les ajouter.
- Ajouter la farine et la levure.
- Verser cette pâte sur les pommes.

Cuisson

Mettre au four (180°) et attendez 35 mn.

- Quand une bonne odeur s'échappe et que votre gâteau est doré, sortez-le du four.
- A déguster froid ou tiède !