



RECETTE : GÂTEAU MOELLEUX AUX POMMES DE CHEYENNE

Nom : Cheyenne

Date : 25/05/2020

FICHE TECHNIQUE

Pour environ 6 personnes.

Durées Préparation : 10 minutes / Cuisson : 40 minutes

DENRÉES	QUANTITÉS	MATÉRIEL	
<ul style="list-style-type: none"> - Œufs - Beurre fondu - Farine - Sucre - Levure - Pommes 	<ul style="list-style-type: none"> - 3 - 100 g - 100 g - 100 g - $\frac{1}{2}$ sachet (la moitié) - 6 	<u>Pour la fabrication :</u> <ul style="list-style-type: none"> - 1 saladier - 1 fouet ou un batteur électrique - 1 bol pour le beurre - 1 verre mesureur - 1 spatule - 1 cuillère à soupe - 1 assiette pour les pommes 	<u>Pour la cuisson :</u> <ul style="list-style-type: none"> - 1 moule à gâteau (31 cm par exemple) - four

MODE OPERATOIRE (les étapes de la recette)

ETAPE 1.	Tout préparer : sortir le matériel et peser tous les ingrédients dans des récipients adaptés.
ETAPE 2.	Préchauffer le four thermostat 6 (180° C).
ETAPE 3.	Battre le sucre avec les œufs au fouet (ou au batteur électrique).
ETAPE 4.	Ajouter le beurre fondu et la farine. Mélanger.
ETAPE 6.	Ajouter les pommes pelées et coupées en morceaux à la préparation (« l'appareil »).
ETAPE 7.	Chemiser le moule (=le beurrer et le fariner très légèrement) pour un démoulage parfait.
ETAPE 8.	Cuire au four pendant 20 à 30 minutes. Tester la cuisson en piquant un couteau au centre du gâteau : s'il la pointe en ressort propre, c'est cuit !
ETAPE 9.	BONNE DEGUSTATION !!!

