



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

**MODE OPERATOIRE** (les étapes de la recette)

<b>ETAPE 1.</b>	Tout préparer : sortir le matériel et peser tous les ingrédients dans des récipients adaptés.
<b>ETAPE 2.</b>	Préchauffer le four thermostat 6 (180° C).
<b>ETAPE 3.</b>	Battre le sucre avec les œufs au fouet (ou au batteur électrique).
<b>ETAPE 4.</b>	Ajouter le beurre fondu et la farine. Mélanger.
<b>ETAPE 6.</b>	Ajouter les pommes pelées et coupées en morceaux à la préparation (« l'appareil »).
<b>ETAPE 7.</b>	Chemiser le moule (=le beurrer et le fariner très légèrement) pour un démoulage parfait.
<b>ETAPE 8.</b>	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 !
<b>ETAPE 9.</b>	BONNE DEGUSTATION !!!

