



Difficulté ★★☆☆

Gâteau aux pommes sans sucre



6 à 8



20 min



40 min



--

INGREDIENTS

- 4 pommes
- 2 œufs
- 1 demie càc de cannelle
- 65 g de farine
- 100 g de lait
- 20 g de beurre
- 1 càc de miel
- 1 sachet de levure (11 g)



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 190°.
- Dans un saladier, casse les œufs, puis ajoute le miel, la cannelle et fouette le tout jusqu'à ce que ton mélange s'éclaircisse.
- Incorpore le lait et le beurre fondu.
- Ajoute la farine, la levure et fouette jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
- Lave, vide et pèle les pommes, puis, coupe-les en très fines lamelles à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau.
- Ajoute les pommes dans la pâte et mélange pour imprégner toutes les lamelles de pâte.
- Tu vas avoir l'impression d'avoir beaucoup de pommes pour très peu de pâte, c'est normal !
- Verse le tout dans un moule beurré et fariné de 20 cm de diamètre.
- Enfourne pendant 40 minutes.
- À la sortie du four, ton gâteau doit être bien caramélisé !

CONSERVATION

Le gâteau aux pommes sans sucre se conserve dans une boîte hermétique, au frais, jusqu'à 10 jours.