

LA RECETTE DE

La Ferme de la Chouquerie

GATEAU AUX POMMES ET A LA CONFITURE DE LAIT

INGRÉDIENTS

3 pommes
130 g confiture de lait
250 g farine
250 g beurre salé
250 g sucre
3 oeufs
1 pincée fleur de sel



Difficulté: *

Cuisson:

30 min

PRÉPARATION

Mélanger la farine et le beurre ramolli. A part, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre, puis mélanger les 2 préparations. Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation précédente. Bien mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène. Peler les pommes et les couper en lamelles. Les placer dans une assiette et verser la confiture de lait dessus et parsemer de fleur de sel, mélanger. Dans un moule à manquer, verser la moitié de la pâte puis déposer les pommes et recouvrir avec le reste de pâte.

Mettre au four à 180° durant 30 min.