

# Le gâteau aux pommes d'Isabelle

RV balade à Noé le 9 janvier 2012



## Ingédients:

- . 3 grosses pommes (genre boskoop),
- . 1 citron,
- . 3 œufs,
- . 125g de beurre,
- . 150g de sucre cristal,
- . 150g de farine,
- . 1 sachet de levure chimique,
- . 1 sachet de sucre vanillé,
- . 1 demi cuillère à café de cannelle,
- . 1 petit verre d'eau de vie de cidre

## Etapes de préparation (30mn) :

- Presser le citron.
- Peler les pommes, retirer les pépins, rapper avec la grille à gros trous et verser le jus de citron dessus.
- Découper le beurre en petits dés dans un saladier, écraser avec une fourchette en ajoutant le sucre, la cannelle puis les oeufs entiers.
- Bien mélanger, verser la farine avec le beurre puis les pommes rappées.
- Beurrer un moule à manqué. Mettre au four 45 mn, thermostat 6-7 .
- Laisser refroidir et... déguster...