

GATEAU AUX POMMES ET AUX POIRES

RECETTE N°7237

NOTATION

- Prix : 7/10
- Difficulté : 3/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 200 g de beurre
- 6 c à soupe de sucre
- 3 oeufs
- 6 c à soupe de farine
- un citron
- une pincée de sel
- levure
- 2 pommes
- 2 poires

MATERIELS INDISPENSABLES

- couteau
- couteau
- râpe
- cuillère à soupe
- moule à manqué

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Travaillez 200 g de beurre ramolli avec 6 c à soupe de sucre.
02. Ajoutez 3 oeufs entiers, 6 c à soupe de farine, le zeste d'un citron râpé, une pincée de sel et 1/2 sachet de levure en poudre.
03. Joignez 2 pommes et 2 poires émincées.
04. Versez le tout dans un moule à manqué bien beurré et faites cuire 40 mn à four moyen (180 °C).
05. Servez de préférence tiède.

NOTES PERSONNELLES
