

GATEAU AUX POMMES ET AUX POIRES

RECETTE N°7654

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 200 g de beurre
- 6 c à soupe de sucre
- 3 oeufs entiers
- 6 c à soupe de farine
- le zeste d'un citron râpé
- une pincée de sel
- 1/2 sachet de levure en poudre
- 2 pommes
- 2 poires

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- jatte
- fouet électrique
- couteau de cuisine
- moule à manqué
- râpe

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
