

Gateau Guillaume Tell

INGRÉDIENTS

- 60 g de beurre 80 g de sucre en poudre 2 œufs 100 g de farine
2 cuillerées à café de levure chimique le zeste râpé de 1 citron
4 pommes 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre

Préparation :

Allumer le four à th 5-6

Réduire le beurre en crème à l'aide d'une fourchette dans une assiette. Dans une terrine, travailler ensemble le sucre en poudre et 2 jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter alors le beurre ramolli et la farine, ainsi que la levure chimique et le zeste du citron. Mélanger bien. Si le mélange est trop compact, ajouter un peu d'eau pour l'assouplir.

Beurrer un moule à manqué de 22 centimètres de diamètre. Verser la pâte.

Peler les pommes. Enlever les cœurs et les pépins. Couper les fruits en lamelles de 0,3 cm environ d'épaisseur. Disposer les lamelles de pommes sur la pâte dans le moule.

Cuisson:

Mettre à cuire à four moyen pendant 30 minutes. Servir tiède ou froid, saupoudré de sucre.