



# Quatre quarts aux pommes

## Instructions



Préparation : 30 min

## Ingédients

Pour 12 parts

- Œuf (150 g)
- Sucre complet (170 g)
- Farine (150 g)
- Beurre (150 g)
- Pomme (300 g)

1 Préchauffez le four à 175°C.

2. Faites fondre le beurre quelques secondes au micro-ondes ou dans une casserole pour qu'il soit liquide.

3. Dans un saladier, mélangez le beurre fondu, la farine, 150g de sucre et les œufs.

4. Versez la préparation dans un moule à gâteau.

5. Épluchez et coupez les pommes en petits quartiers.

6. Déposez-les sur la préparation dans le moule.

7. Saupoudrez les pommes de 20 g sucre.

8. Enfournez 35 minutes à 175°C.

Le quatre quarts est cuit quand la lame du couteau reste bien sèche après l'avoir planté à l'intérieur du gâteau.

9. Servez tiède ou froid et régalez-vous !

