







# Recette du quatre-quarts aux pommes

## ingrédients pour 4 personnes:

- 3 **pommes** 
- 100 g de **sucre** en poudre 
- le zeste finement râpé d'une **demi-orange** 


- 100 g de **farine** 
- 1 cuillère à café de **levure chimique**

- 100 g de **beurre** 
- du **caramel**
- 2 **œufs** 

## ustensiles :

- un **moule** à manqué
- un **couteau** épluche-légumes
- un verre mesureur
- un **saladier**

## préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6)
2. Laver, éplucher et couper en deux les **pommes**. Ôter le cœur et les pépins. Découper les pommes en tranches épaisses et les ranger dans le fond du **moule**. 
3. Préparer la pâte : dans un **saladier**, mélanger le **beurre** ramolli avec le **sucre** et ajouter le **zeste d'orange**.
4. Casser les **œufs** et les incorporer.
5. Ajouter enfin la **farine** mélangée à la **levure**.
6. Verser la **pâte** sur les tranches de pommes. Enfourner pour 40 minutes.
7. Eteindre le four, ouvrir la porte et laisser tiédir le gâteau.
8. Retourner le gâteau encore tiède sur un plat, napper de caramel, et le mettre au frais.

*Bon appétit !*

