

Ingrediënten en Recept

 Recette Actuelle
21 januari om 16:07 · 

Beurré Normand aux Pommes

1 - Préchauffez le four th.7 (210°C).
2 - Mélangez les oeufs et le sucre.
3 - Battez bien.
4 - Ajoutez la farine et la maïzena.
5 - Battez toujours.
6 - Incorporez la levure chimique et la crème fraîche.
7 - Épluchez et découpez les pommes en lamelles et dans le beurre, faites-les revenir.
8 - Introduisez-les dans la pâte et versez le tout dans un moule beurré.
9 - Saupoudrez le dessus de sucre vanillé et enfournez pendant 25 min.



Beurré normand aux pommes

Ingrédients :

3 belles pommes
50 g de beurre doux
20 cl de crème fraîche
50 g de maïzena
100 g de sucre en poudre
100 g de farine, 3 oeufs
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé

**VOUS AVEZ TOUT SOUS LA MAIN ?
LANCEZ-VOUS !!!**

Dessert (nr 1424)

Beurré Normand aux pommes



Recettes - Cuisine
30 januari om 15:30 ·

Gâteau aux pommes très facile ❤



Ingrédients:

3 pomme

4 oeufs

200 g de farine
200 g de sucre

200 g de sucre
30 g de beurre

30 g de beurre
8 g de levure chimique

Une pincée de sel

Confiture (abricot, mandarine, pêche ...)

💡 Préparation :

- 1- Mélanger la farine et la levure chimique.
- 2- Placez les oeufs dans un bol et fouetez-les avec le sucre. Ajoutez un peu de sel et, lorsque le mélange est mousseux, incorporez la farine tamisée, ajoutez le beurre fondu et battre à nouveau.

3- Lorsque la pâte est bien homogène, ajouter la moitié des pommes coupées en petits cubes et bien mélanger. Si vous aimez le gâteau très moelleux, vous pouvez ajouter une autre pomme à la génoise. Versez le mélange dans un moule préalablement beurré. Le moule utilisé a un diamètre de 22 cm. Si vous utilisez un moule plus grand, la durée de cuisson peut varier.

4- Couper le reste de la pommes en lamelles et les placer au dessus du gâteau pour couvrir toute la surface. Saupoudrer d'un peu de sucre.

5- Mettre dans le four préchauffé à 180 degrés et cuire pendant 45 minutes, vérifier la cuisson avec un cure dent.

6- Démoules le gâteau après refroidissement puis badigeonner la surface avec de la confiture d'abricot pour lui donner de la brillance. Vous pouvez également utiliser de la gélatine ou une autre confiture de couleur dorée comme la mandarine, la pêche ou celle que vous avez à la maison **Minder weergeven**

Bron

Internet - Facebook - Recette Actuelle

<https://www.facebook.com/recetteactuelle/posts/1037787030135408>

<https://www.facebook.com/recettescsn/photos/a.104456971758475/275738961296941>

Info Martine Lycke

26/01/2022

3 grote en 2 kleine appeltjes schillen en in schijfjes snijden
Bakken in 50 g boter

In KitchenAid of met mixer
3 L eieren
100 g poedersuiker
Wit kloppen – 10 tal minuten

Wegen:
100 g bloem
50 g maïzena
15 g bakpoeder
Via zeef bij eieren voegen
+ 200 ml room
Mengen

De appelen eronder mengen

In groene Libelle vorm (gesloten vorm)
+ bovenop 1 zakje vanillesuiker

Oven: 180°C – 35 minuten

De taart ziet er niet zo ‘vettig’ uit als op de foto – vermoedelijk heel wat meer boter

Fotos

