



DÈS  
**10**  
MOIS

CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS

# GÂTEAU AUX POMMES À LA FARINE DE SARRASIN



**Saison :** Dès qu'il y a des pommes !

**Le + nutrition :**

Une farine riche en protéines et au goût assez prononcé associé à la fraîcheur et aux vitamines de la pomme !

## — Ingrédients

### Pour un gâteau

- 3 œufs
- 80g de sucre
- 60g de beurre
- 90g de farine de sarrasin
- 30g de farine de blé
- 1 sachet de levure
- 3 pommes
- Cannelle

## — Préparation

**15 minutes de préparation**

**20 minutes de cuisson**

- Dans un grand saladier, cassez les oeufs entiers pour les mélanger au sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faites fondre le beurre pour l'incorporer à la préparation.
- Ajoutez en pluie les farines de blé et de sarrasin ainsi que le sachet de levure.
- Épluchez et coupez les pommes en cubes et mélangez une dernière fois la pâte en ajoutant la canelle.
- Mettez le gâteau à cuire dans un four à 180° durant environ 30 minutes.

**! BON APPÉTIT !**