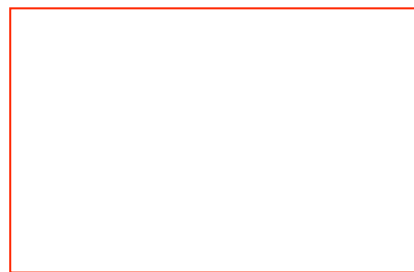




## GATEAU AUX POMMES ET MARSCARPONE

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)



Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 6 personnes	1 moule à manquer

### Ingrédients :

3 ou 4 pommes  
3 œufs  
150 gr de sucre en poudre  
150 gr de farine  
1 sachet de sucre vanillé  
250 gr de mascarpone  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
1 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel

### Préparation :

- 1 - préchauffer le four à 180°.
- 2 - Dans un grand bol, mettre les œufs, le sucre et le sucre vanillé puis fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 - Ajouter le mascarpone puis mélanger, incorporer ensuite la farine, la levure chimique et le sel.
- 4 - Peler et couper les pommes en lamelles puis les arroser de jus de citron.
- 5 - Beurrer et fariner un moule à manquer.
- 6 - Verser la moitié de la préparation dans le moule.
- 7 - Disposer la moitié des pommes sur la pâte.
- 8 - Verser le reste de pâte puis disposer le reste des pommes en rosace.
- 9 - Enfourner pour 25 à 30 minutes de cuisson, vérifier la cuisson avec un couteau, si il ressort sec, c'est cuit.

**Merci de nous rendre uniquement les grands sacs en bon état.  
(Ceux en boules ou déchirés sont à jeter) Laisser également le trombone à sa place  
svp.**

Il est impossible de décaler un panier à partir du lundi matin, toute modification doit être faite le dimanche soir maximum.