

Quatre quarts aux pommes sans gluten



Pour ce beau gâteau, il vous faut:

- 2 belles pommes
- 3 oeufs moyen d'environ 60g
- Le poids des oeufs en farine sans gluten
- Le poids des oeufs en sucre
- Le poids des oeufs en beurre salé tempéré, découpé en petits dés
- ½ sachet de levure chimique
- le jus d'un citron

Préchauffez le four à 150°C (th 5) et beurrez le moule.

Epluchez les pommes puis coupez les en petits dés. Les arrosez de citron et réservez.

Déposez le beurre dans une jatte et travaillez le en pommade. Versez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux.

Ajoutez les oeufs et mélangez bien.

Tamisez et mélangez la farine sans gluten et la levure. L'ajoutez à la préparation précédente. Bien mélangez jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Ajoutez les pommes.

Versez la pâte dans un moule à manqué de 22 cm de diamètre. Laissez cuire environ 40 minutes. Laissez tiédir avant de démouler le quatre quarts.

