



## Gâteau madeleine aux pommes Reine des Reinettes Gourmande

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 700 à 800 g de pommes Reine des reinettes Gourmande® (environ 5 pommes)
- 150 g de farine
- 120 g de beurre très mou
- 100 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 40 g de sucre perlé
- 1 citron
- 1 pincée de sel

1. Préchauffer votre four à 200°C.
2. Peler et couper les pommes Gourmandes® en petits cubes.
3. Dans un saladier, mélanger les pommes et le jus du citron.
4. Dans un autre saladier, fouetter le beurre et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajouter les œufs un à un et mélanger.
6. Incorporer la farine et une pincée de sel.
7. Ajouter les cubes de pomme et mélanger.
8. Verser la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné.
9. Parsemer de sucre perlé et mettre au four pendant 10 minutes, puis 35 minutes à 180°C.