



## Gâteau aux pommes et Marc de Bourgogne

### Ingrédients

<b>Marc de Bourgogne</b>	<b>1 cuillère à soupe</b>
Sucre non raffiné	125g
Oeufs	3
Farine	125g
Levure chimique	1 sachet
Huile	1/2 verre
Pommes	4

### Les étapes

Ajoutez et mélangez au fouet les ingrédients dans l'ordre suivant : le sucre non raffiné, les œufs, la farine, la levure, l'huile, le Très Vieux Marc de Bourgogne Briottet, les pommes coupées en cubes.

Enfournez 35 minutes dans un four préchauffé à 180°C

Le petit plus : après 10 minutes de cuisson, ajoutez 25g de beurre fondu avec 2 cuillères à soupe de sucre sur le gâteau et mélanger légèrement pour le faire pénétrer. Puis enfournez à nouveau.

À déguster à la sortie du four ou plus tard... Si vous résistez !

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.briottet.fr](http://www.briottet.fr)