Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

GÂTEAU AUX POMMES ET MARC DE BOURGOGNE

Ingrédients - 6 Pers.

- Sucre non raffiné - 125g
- Oeufs - 3
- Farine - 125g
- Levure chimique - 1 sachet
- Huile - 1/2 verre
- Pommes - 4

Préparation

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 !

Besoin d'un dessert réconfortant ? On a LE gâteau aux pommes qu'il vous faut ! *"Gourmand à souhait, il sera tout aussi bon à la sortie du four que le lendemain au petit déjeuner."* Dixit Mylène Fargeot qui nous propose cette recette en vidéo sur son compte instagram. Merci à elle pour sa confiance envers les produits Briottet !