

Gateau Breton aux Pommes

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pomme
- 4 cuillères à soupe de gelée de cidre ou à défaut de confiture d'abricot ou de gelée de pomme
- 140 g de beurre demi sel
- 120 g de sucre semoule
- 120 g de farine
- 2 jaunes d'œuf
- 2 œufs

1) Mélanger à l'aide d'une spatule en bois dans un récipient 125 g de beurre pommade demi sel avec 120 g de sucre semoule.

Incorporer ensuite successivement 2 jaunes d'œuf, 1 œuf battu. Puis ajouter 120 g de farine, mélanger délicatement sans trop travailler.

Couvrir cette pâte d'un film alimentaire ou d'un linge bien propre, et l'entreposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

2) Préchauffer le four à 180°C.

3) Eplucher une pomme, et la couper en quartier, puis détailler ces derniers en 3 tranches.

4) Beurrer 4 petites moules à tarte de 10 cm de diamètre environ, puis les garnir de pâte au 3/4. Étaler la pâte avec le dos d'une cuillère à soupe, la badigeonner d'œuf battu à l'aide d'un pinceau, répartir harmonieusement dessus les tranches de pomme.

Glisser les moules dans le four et compter 40 minutes de cuisson à 180°C.

Les petites gâteaux doivent être bien dorés, les laisser refroidir 5 minutes avant de les démouler.

5) Dresser ces petits gâteaux sur un plat de service, ajouter sur chacun 1 cuillère à soupe de gelée de cidre.

Les déguster tièdes de préférence, ou froids.