

Gâteau-dessert aux pommes et à la cannelle



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Un dessert gourmand et savoureux... Des pommes qui se marient parfaitement à la cannelle... Il n'en faut pas plus pour passer un bon et délicieux moment !

Ingrédients

- 1 kg de pommes
- 125 g de sucre en poudre
- 200 g de beurre
- 200 g de chapelure
- 1 cc de cannelle

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes en dés. Faites-les revenir dans une sauteuse avec 50g de beurre. Ajoutez 80g de sucre. Remuez et réservez.
- 2 Faites fondre le restant du beurre. Dans un saladier incorporez le beurre fondu à la chapelure. Ajoutez la cannelle et le restant du sucre. Travaillez ce mélange.
- 3 Beurrez un plat allant au four. Étalez une couche du mélange beurre chapelure dans le fond du plat. Posez une couche de pommes par-dessus. Poursuivez ainsi les couches jusqu'à épuisement des produits.
- 4 Parsemez le gâteau de noisettes de beurre. Mettez votre gâteau-dessert dans le four pendant 30 minutes sur 200°C (th.6-7).
- 5 Laissez le gâteau dans le moule car il est très friable. Vous le dégusterez dans une coupelle ou vous pourrez le présenter en faisant des formes à l'emporte pièce.
- 6 Tiède, il est encore meilleur ! Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

