

Gâteau aux pommes au lait ribot



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Le lait Ribot est un produit laitier obtenu par la fermentation du lait, dont les levains sont vivants, actifs et abondants. Le lait Ribot est un allié précieux en pâtisserie.

Ingrédients

- 5 pommes
- 40 cl de lait ribot
- 250 g de farine
- 180 g de sucre
- 3 œufs
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 paquet de levure chimique
- 50 g de beurre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes en quartiers. Prenez un saladier. Mélangez la farine, 150g de sucre, la cannelle et la levure. Ajoutez, à ce mélange, les oeufs battus en omelette. Versez le lait Ribot et mélangez le tout soigneusement.
- 2 Beurrez un moule à manquer. Versez la préparation précédente. Posez délicatement les quartiers de pommes par-dessus en les enfonçant légèrement. Faites cuire votre gâteau dans un four à 180° pendant 40 minutes. 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

