

## Quatre-quarts aux pommes, parfumé à l'orange



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Un peu d'originalité dans la confection du quatre-quarts avec cette version aux pommes et à l'orange.*

Recette proposée par : Julie CARMOIN

### Ingrédients

- 3 pommes
- 0,5 orange non traitée
- 180 g de farine
- 180 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 180 g de beurre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C.
- 2 Pelez les pommes, puis coupez-les en fines tranches. Déposez-les uniformément dans le fond d'un moule.
- 3 Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à ce que la préparation mousse et blanchisse.
- 4 Ajoutez ensuite petit à petit et alternativement le beurre fondu et la farine.
- 5 Pressez le jus de votre demi-orange et ajoutez-le à la préparation. Mélangez le tout.
- 6 Versez la pâte sur les pommes et faites cuire 15 minutes à 200°C, puis baissez le four à 180°C et poursuivez la cuisson pendant 25 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

