

Le Quatre-Quart aux pommes - Version Atelier virtuel

Recette pour 1 moule à pain

Description

Un gâteau traditionnel, simple de part sa réalisation, qui sera ravir tout le monde.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser n'importe quels fruits de saison qui supporte la cuisson au four.

Pour cette recette le moule idéal est de 23 cm / 9 pouces.

Après l'avoir démouler vous pouvez aussi le napper à l'aide d'un pinceau d'une confiture chaude ou d'un glaçage maison.

Ingrédients

Biscuit quatre-quart

- 200 Gr Farine
- 200 Gr Sucre
- 200 Gr Beurre
- 4 Unité(s) Oeuf
- 8 Gr Levure chimique
- 0.50 Cuil. à thé Bicarbonate de soude
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 3 Unité(s) Pomme golden
- 75 Gr Cassonade

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **390 F°**
- Temps de repos **10 mins**

À prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Planche à découper, économe, petit couteau (office).

Assurez-vous de bien avoir pesé tous les ingrédients de la recette.

Sortez le beurre suffisamment tôt pour la consistance de pommade (le chef s'assurera de la bonne consistance avec vous).

Sortez les oeufs une bonne heure avant le cours vidéo, cela facilitera le mélange.

Pré-découpez le papier cuisson qui va aller au fond de votre moule à gâteau.

Assurez-vous d'avoir un peu de beurre fondu pour beurrer le moule et le papier cuisson par la suite.

Matériels

Moule à gâteau (idéalement 23 cm / 9 pouces, fond amovible)

Un saladier ou un bol.

Un fouet électrique ou Batteur électrique.

Un fouet à main.

Linges propres.

Marysee ou spatule en plastique.

Pinceau (beurre fondu, confiture)

Grille pour le démouler ou plaque ou assiette.

Un four, des gants de protection

Mise en place avec le chef

Épluchez et découpez en lamelles les pommes Golden.

S'assurez de la bonne consistance du beurre pommade (crémeux)

Le gâteau aux pommes

Dans un saladier ou bol, cassez les oeufs, ajoutez-y le sucre. À l'aide du robot à fouetter électrique, battre les oeufs de manière à obtenir un mélange mousseux, homogène.

À l'aide d'un fouet à main, incorporer la moitié de la farine, vous devez obtenir un mélange lisse.

Ajoutez la moitié du beurre à la consistance de pommade (crémeux). Mélangez à nouveau, en pliant avec le fouet.

Continuez avec la deuxième partie de la farine, répétez l'opération avec le reste du beurre.

Ajoutez pour finir, la levure chimique, le bicarbonate de soude et l'extrait de vanille. Mélangez une dernière fois, le mix doit être lisse et homogène.

Laissez la pâte de côté 10 mn environ.

Dans votre moule à gâteau, beurrez-le sur toute la surface, déposez au fond un rond de papier à cuisson, que vous allez beurrer à son tour.

Déposez ensuite les lamelles de pommes en rosace tout au fond du moule sur le papier cuisson. Recouvrez la rosace de pomme d'une pellicule de sucre roux (cassonade).

Versez délicatement par dessus le mélange à gâteau sur les pommes, uniformisez à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.

Placez le moule au four chaud 190°C, durant 10 mn ensuite baissez le four à 170°C durant 30 minutes. Assurez-vous avec la lame d'un couteau de la bonne cuisson du gâteau avant de le sortir.

Laissez le tout refroidir, vous pouvez ensuite le démouler.

Bon appétit!