

Relais Petite Enfance Rumilly Terre de Savoie



GATEAU AUX POMMES

Ingrédients :

- 1 sachet de levure
- 2 œufs
- 4 cu à soupe d'huile
- 6 cu à soupe de lait
- 8 cu à soupe de sucre
- 10 cu à soupe de farine
- 3 pommes épluchées coupées en dés

Disposer les pommes dans un moule

Mélanger et verser la préparation sur les pommes

Enfourner une dizaine de minutes à 200°C

Pendant ce temps mélanger :

- 1 œuf
- 80 gr de beurre
- 100 gr de sucre

Verser la préparation sur le gâteau et remettre à cuire environ 25 minutes.

Natacha. B

LA FLOGNARD AUX POMMES

Ingrédients :

- 4 pommes
- 45 cl de lait entier
- 30 gr de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 100 gr de sucre en poudre
- 80 gr de farine
- 1 morceau de beurre pour le plat

Fouetter les œufs entiers avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux

Ajouter le mélange farine, poudre d'amande et sel

Délayer avec le lait

Beurrer le plat généreusement et préchauffer le four à 210°C

Peler les pommes, les épépiner et les couper en tranche

Verser la pâte dans le plat et disposer les pommes

Enfourner pour 30 minutes de cuisson

Christelle. G

🍏🍰 LES POMMECAKES 🍰🍏

Ingrédients:

- 200 grammes de farine
- 2 pommes
- 80 grammes de sucre en poudre
- 4 œufs
- 20 centilitres de lait
- 1 sachet de levure chimique
- Beurre (pour la poêle)

Recette :

- 1) Nettoyez, coupez en deux, épépinez et râpez les pommes.
- 2) Mélangez la farine, les pommes râpées, la levure et le sucre en poudre dans un saladier.
- 3) Ajoutez les œufs et le lait puis remuez bien jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- 4) Réservez au frais pendant 20 min .
- 5) Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle.
- 6) Versez une louche de pâtes et faites cuire le pancake quelques minutes de chaque côté.
- 7) Servez froid ou chaud.

👩 Agnès 👨 Antoine 👩 Ambre 👨 Lenny 👩 Eva

Agnès. F

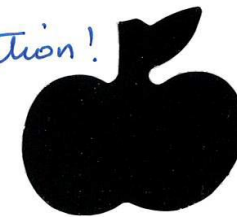
GÂTEAU au YAOURT Avec Pommes

- 3 pommes coupées en morceaux
- 1 yaourt nature
- 1/2 pot (dosé) d'huile
- 2 pots de sucre poudre
- 3 pots de farine
- 3 œufs entiers
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanille

Mélanger le tout

Faire cuire au four 180° pendant 1/2 h.

Bonne dégustation!



Véronique. M



RECETTE DES BISCUITS AUX POMMES

Ingrédients :

- 2 pommes golden
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 80 ml d'huile de tournesol
- 350 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 zeste de citron râpé / Jus de citron
- Sucre glace / Cannelle en poudre

Laver et éplucher les pommes. Coupez-les en morceaux et laissez-les tremper dans l'eau avec du jus de citron pour ne pas noircir.

Dans un bol, battre les œufs entiers, ajouter le sucre, l'huile et le zeste de citron râpé. Bien mélanger.

Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique et mélanger à nouveau. Le mélange aura une consistance un peu douce, ne vous inquiétez pas, il doit être comme ça.

Sécher les morceaux de pommes et les mélanger avec la pâte.

Tapiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Prenez la pâte par cuillerées et déposez-la sur la plaque, sans vous soucier de donner aux biscuits une forme régulière.

Cuire les biscuits aux pommes dans un four préchauffé, à 180 ° pendant 20 minutes.

À la fin de la cuisson, laissez refroidir les biscuits et saupoudrez de sucre glace mélangé à la cannelle en poudre.

Sophie. L

MUFFINS AUX POMMES DE AMBRE ET ANNA

Ingrédients :

- 100 gr de beurre fondu
- 150 gr de sucre
- 2 œufs
- 200 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Un peu de lait

Ajouter le sucre au beurre fondu, mélanger.

Ajouter les œufs, mélanger.

Ajouter la farine et la levure, mélanger en ajoutant un peu de lait.

Couper les pommes et les ajouter à la pâte.

Mettre dans des moules à muffins.

Enfourner à 180°C pour environ 30 minutes

Lydie. B

CHAUSSENS AUX POMMES

Ingrédients :

- Pâte feuilletée
- Pommes ou compote de pommes : 3
- Sucre (ajustée à votre goût) : 1 c à s
- Cannelle : 1/2 c à c

Détailler les pommes en petits quartiers et les jeter dans une casserole. Ajouter un fond d'eau et faire cuire tout doucement à feu doux jusqu'à ce que la cuisson amène les pommes à l'état de compote et que l'eau soit évaporée.

Retirer du feu et broyer le tout avec une cuillère le plus finement possible. Ne pas utiliser de mixeur. Ce serait moins bon et ce serait plus difficile à contenir dans le chausson. Ajouter la cannelle et le sucre selon son goût.

Étaler la pâte feuilletée, couper des ronds, mouiller le bord. Déposer à l'intérieur une bonne cuillère de compote et fermer les bords en prenant soin de bien les rabattre.

Dorer avec un mélange jaune d'œuf et lait.

Mettre au four à 230°C (thermostat 8) environ 15 à 20 minutes.

Christelle. P

PANCAKES AUX POMMES

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 200 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50 gr de sucre en poudre
- 2 pommes
- 20 cl de lait
- 3 œufs
- 20 gr de beurre fondu

Possibilité de soupoudrer après cuisson d'un peu de cannelle.

