

# Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Je vous propose un bon gâteau d'hiver, tout **doux, fondant, embaumant la cannelle**. J'ai utilisé la variété **Cox** pour le préparer. Sa chair est tendre, croquante et fondante à la fois. Elle se consomme de fin octobre à fin janvier.



4 pommes Cox 185 g de beurre 1 cc de cannelle en poudre 140 g de sucre 3 oeufs	200 g de farine 1/2 sachet de levure chimique 75 ml (ou 75 g) de lait Cassonade Cannelle en poudre Confiture d'abricots
--	--

Préchauffez le four à 160°

Mélangez dans un bol mixeur, le **beurre**, le **sucre** et la **cannelle** en poudre. Vous devez avoir une préparation homogène.



Ajoutez les **oeufs** un à un. Versez la **farine**, la **levure** et pour finir le **lait**. Mélangez entre chaque ingrédient.

Epluchez les **pommes**, enlevez le coeur et coupez-les en deux.

Coupez les moitiés de pomme **en lamelles** mais pas complètement. Les lamelles ne doivent pas se détacher. Ne vous inquiétez pas à la première en arrivant à la moitié, vous couperez la pomme dans toute la longueur mais pour les autres vous prendrez le rythme.

Beurrez et farinez le **moule**.

Versez toute la pâte, égalisez la surface. Posez les moitiés de pomme sur la préparation sans les enfoncer.

Saupoudrez de **cassonade** et d'une pointe de **cannelle**.

Enfournez pour **50 minutes**.

Chauffez dans une petite casserole 2 ou 3 cuillères à café de **confiture d'abricots** et badigeonnez le gâteau à sa sortie du four.

Il a égayé mon **petit déj** et il fera merveille toute à l'heure avec un verre de lait pour mon **quatre-heures**.

