

Gâteau russe aux pommes

Ingrédients :

- 250 gr. de beurre ou margarine
- 250 gr. De sucre
- 250 gr. De farine
- 4 œufs
- 150 gr de pépites de chocolat noir
- 4 cuillères à soupe de rhum ou d'eau de vie
- 1 cuillère à café de cannelle ou + selon goût
- 100 gr. de noisettes ou noix moulues
- 1 paquet de levure chimique
- 3 pommes coupées en lamelles

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre.

Rajouter un à un les œufs et bien battre le tout en mousse.

Rajouter les pépites de chocolat, la cannelle, les noisettes ou les noix moulues et le rhum.

Rajouter la farine mélangée à la levure.

Rajouter enfin les pommes coupées en lamelle.

Mettre la pâte dans un moule rond ou un moule à cake beurré.

Enfourner 1h environ à 180° ou Thermostat 6.

Ce gâteau se mange 2 à 3 jours après la cuisson, mais il se conserve 1 semaine sans problème.

Bonne dégustation !

