



Pour 8 à 10 personnes

4 pommes (Honey Crisps), pelées et parées

3 oeufs (180 g)

3/4 tasse (180 g) de beurre

3/4 tasse + 2 c. à soupe (180 g) de sucre

Le zeste d'un citron

1 tasse + 3 c. à soupe (180 g) de farine

2 c. à soupe de sucre pour saupoudrer

Préchauffer le four à 350 F (180 C) et graisser un moule rond , à parois amovible de 9 po (23 cm).

Peser les œufs et peser le même poids pour le beurre, le sucre et la farine.

Dans le bol du batteur sur socle, muni du fouet rond, crémer le beurre avec le sucre.

Ajouter le zeste de citron et les œufs, un à un. Racler le bol au besoin et ajouter la farine.

Bien mélanger.

Ajouter 2 1/2 pommes en morceaux à la pâte et bien mélanger.

Verser la pâte dans le moule préparé et lisser la surface avec une spatule.

Couper le reste de pomme en lamelles et disposez-les sur la pâte esthétiquement.

Saupoudrer de sucre.

Enfourner pour 50 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure dent, inséré au centre, en ressorte propre.

Sortir le gâteau du four et laisser refroidir dans le moule.