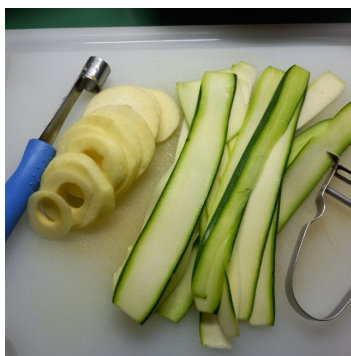


Reveusebleue_12





Dans votre bol anti dérapant en inox vous allez fouetter et rendre mousseux 125 grammes de beurre mou (pas fondu surtout) + 100 grammes de sucre en poudre... Puis ajoutez 3 œufs entiers, mélangez... ajoutez 200 grammes de farine + 1 sachet de levure chimique + 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse et mélangez de nouveau .. La pâte doit être lisse

Prenez 2 courgettes (pas des grosses trop de pépins) et retirez 1 bande sur 2 (pour laisser de la couleur) avec votre économètre et faites des fines tranches avec.

Prenez 2 pommes (des goldens seront parfaites) retirez le cœur avec votre vide pomme et épluchez-les et coupez-les en fines rondelles.

Dans un plat versez un peu de pâte et déposez vos rondelles de pommes, puis de courgettes... et le reste de votre pâte

- Vous pouvez faire autant d'étages que vous souhaitez cela dépend du moule que vous utilisez (rond ou à cake) mais toutes vos rondelles de pomme et courgettes doivent être recouvertes de pâte

Mettre au four therm. 180° pendant 45/50 minutes
Lorsqu'il est bien refroidi, mettez-le au réfrigérateur et avant de servir saupoudrez de sucre glace,
Je le referais pour l'été car frais c'est un délice il se mange sans faim

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr