

# Gâteau ukrainien aux pommes

**PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 25 MIN / PORTIONS: 12**

## INGRÉDIENTS

- 1 ½ tasse de farine tout usage
- 1/4 tasse de sucre
- 1/4 c. à thé de sel
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 tasse de beurre
- 1 œuf battu
- 1/3 tasse de crème 35%
- 4 grosses pommes pelées, cœur retiré, tranchées finement

## Garniture :

- 2 c. à soupe de beurre froid
- 1/2 tasse de cassonade
- 2 c. à soupe de farine
- 2 c. à thé de cannelle



## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Beurrer légèrement un moule carré.

1. Tamiser ensemble 1 ½ tasse de farine, le sucre, le sel et la poudre à pâte.
2. Couper le beurre dans ce mélange, jusqu'à obtention d'une texture grumeleuse.
3. Mélanger l'œuf et la crème ensemble et les ajouter à la farine.
4. Brassier jusqu'à formation d'une pâte molle.
5. Transférer dans le moule préparé.
6. Étaler les pommes sur le dessus, en belles rangées.
7. Préparer la garniture en mélangeant la cassonade, 2 c. à soupe de farine et la cannelle dans un petit bol.
8. Couper le beurre dans ce mélange jusqu'à obtention d'une texture grumeleuse.
9. Saupoudrer sur les pommes.
10. Cuire au four environ 25 minutes, jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit doré et les pommes tendres.