

Gâteau Moelleux aux pommes et courgettes

Préparation pour 6 personnes



Ingrédients :	Process de fabrication
<ul style="list-style-type: none">- 2 pommes- 2 petite courgettes- 100 g de sucre- 30 g de sucre vanillé- 200 g de farine- 1 sachet de levure chimique- 3 œufs- 2 c à s de crème fraîche épaisse- 125 g de beurre mou- Sucre glace pour soupoudrer	<ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer votre four à 180°C.2. Peler les pommes, retirer le cœur et les couper en petit cube. Laver les courgettes, ôter les extrémités et râper les courgettes.3. Dans un saladier, fouetter le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer les œufs, la farine, la levure et la crème fraîche.4. Ajouter les pommes et les courgettes à la pâte et mélangé bien.5. Beurrer votre moule et verser la préparation dedans.6. Faire cuire environ 40 min, pour vérifier que le gâteau est cuit piquer avec une lame de couteau. La lame doit ressortir propre. Attendre un peu puis démouler le gâteau dans une assiette et soupoudrer de sucre glace, savourer tiède ou froid.
Matériel nécessaire : <ul style="list-style-type: none">- 1 saladier- 1 moule à gâteau- 1 Fouet- 1 cuil à soupe- 1 économe- 1 couteau- 1 assiette	