

Pavés aux pommes et aux fruits rouges

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :40 min

Calories par portion : 246.125 Kcal

Charge glycémique par portion: 25.334

Les ingrédients

- 75.0 gr Beurre
- 125.0 gr Farine de blé à levure incorporée
- 150.0 gr Fruits rouges
- 1.0 u Oeuf
- 1.0 u Pomme
- 160.0 gr Sucre
- 5.0 gr sucre glace
- 1.0 cc vanille (extrait)
- 1.0 u Yaourt lait entier

Préchauffez le four à 180°C

Beurrez un plat rectangulaire et chemisez le fond avec du papier sulfurisé. Laissez déborder de large bord de papier.

Préparation de l'appareil

A l'aide d'un batteur électrique, travaillez le sucre et le beurre pour obtenir un mélange mousseux. Ajoutez l'oeuf et mélangez bien. Incorporez la farine tamisée et la yaourt en plusieurs fois afin d'obtenir un mélange homogène. Mettre l'extrait de vanille.

Étalez une partie de cette pâte sur le fond du moule et réservez le reste.

Pelez la pomme et coupez la en tranches fines. Disposez-les sur la pâte. Recouvrez avec le restant de pâte, puis ajouter les fruits rouges sur la surface du gâteau.

Cuisson

Faites cuire 40 minutes au four et vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau.

Présentation

Laisser le bien refroidir avant de le démouler et saupoudrez le de sucre glace