







Pour 6 personnes

Ingrédients

-  3 œufs entiers (blanc et jaunes séparés)
-  250 g de sucre en poudre
-  250 g de beurre ramolli
-  250 g de farine tamisée
-  1 pincée de sel
-  3 pommes coupées en dés



Préparation

- Blanchir le sucre avec le beurre en fouettant.
- Ajouter les jaunes d'œufs, mélanger.
- Ajouter la farine tamisée, mélanger.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Incorporer les blancs puis les morceaux de pommes.
- Beurrer le moule, y verser la pâte.
- Enfourner four chaud (180°C/200°C)
- Laisser cuire 40 à 45 minutes.
- Déguster.

<p>Nom : Fonction :</p> <p>Visa :</p>	<p style="text-align: center;"><u>Rédacteur</u> E.Tartié Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;"><u>Validation</u> Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;"><u>Conformité à la gestion qualité</u> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	--	---	--