

Recette de gâteau  
d'hiver aux pommes  
et aux noix

Bonjour à  
toutes et à  
tous, j'espère  
que vous  
allez bien !  
Vous êtes  
prêts ? Allez !

- Première chose, personne n'est allergique aux noix ? Si c'est le cas, cette recette n'est pas pour vous (ou alors on se lance sur un gâteau d'hiver aux pommes mais sans noix.).
  - Deuxième chose, on prend le temps de se laver les mains et de laver la table avant de s'y mettre =)
  - Troisième chose, on sort ce dont on va avoir besoin... et aussi on met le four à préchauffer à 180°.
- 

- Pour le matériel :  
Un plat pour mélanger  
1 fouet  
2 bols  
1 couteau pour éplucher  
1 verre doseur  
1 pesette  
1 plat à gâteau

- Pour les ingrédients  
2 pommes  
125 grammes de noix  
110 grammes de farine  
90 grammes de sucre  
80 grammes de beurre  
Un demi sachet de levure chimique  
De la cannelle en poudre  
3 œufs  
5 centilitres de lait (si besoin)



- On prend nos 125 grammes de noix, puis on les casse en petits morceaux dans un bol.



- On épluche nos 2 pommes, puis on en fait des petits morceaux, tu peux les mettre de côté avec les noix.





- Mélange tes 110 grammes de farine, 90 grammes de sucre et ton demi sachet de levure chimique dans ton plat.
- Si tu aimes la cannelle, rajoutes-en un peu, pas plus d'une cuillère à café.



- 
- Une fois que tu as mélangé, rajoute les 3 œufs.
  - Prends tes 80 grammes de beurre et mets les en petits morceaux dans un bol. Mets le bol au micro-ondes et surveille que le beurre fonde.
  - Une fois que c'est fait, rajoute le beurre fondu et mélange le tout.

- Rajoute les noix et les pommes et mélange bien.
- Si tu souhaites rajouter les 5 centilitres de lait pour lisser la pâte, c'est maintenant !

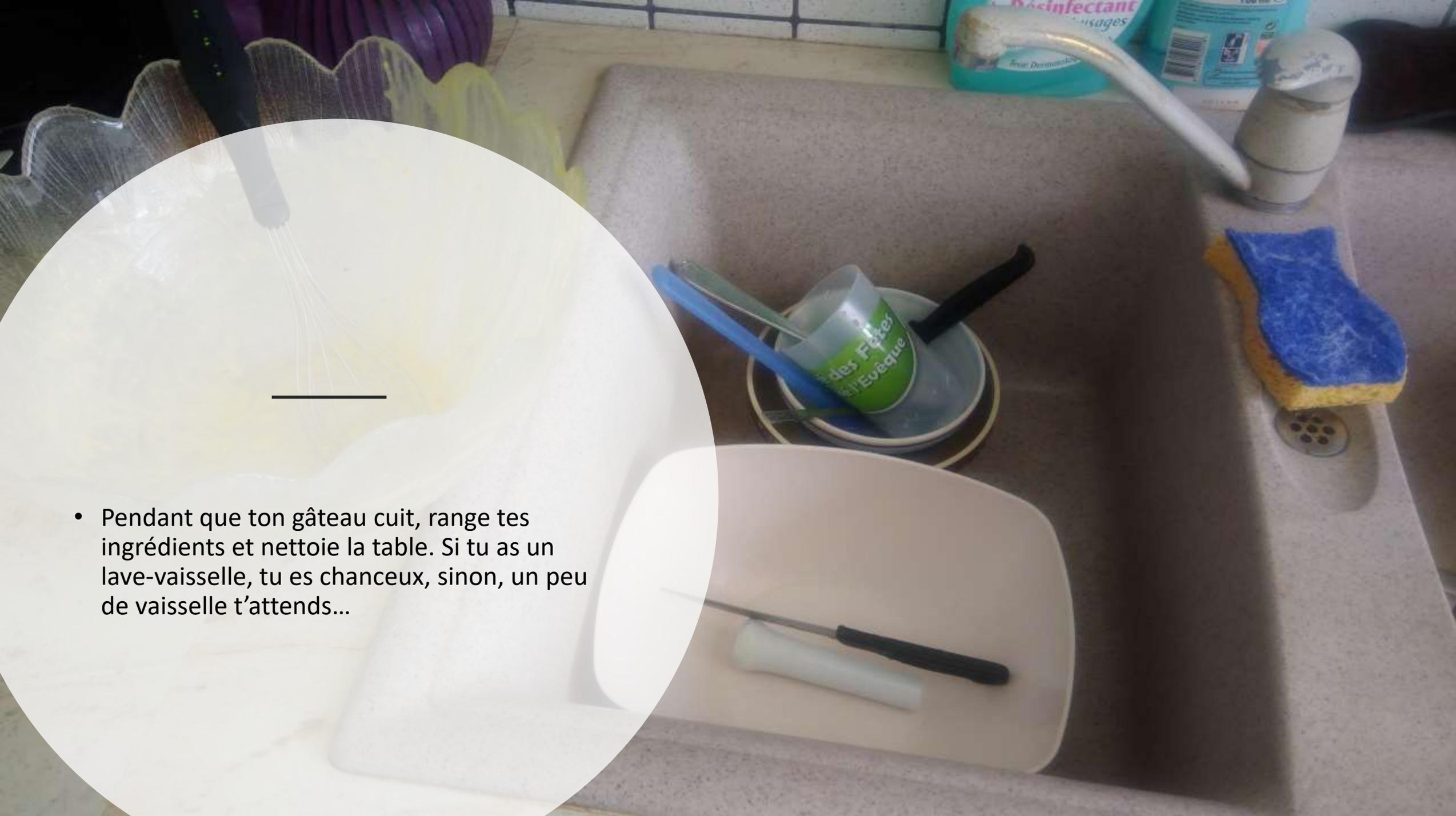


- 
- Coupe un petit morceau de beurre et, avec tes doigts, mets-en partout dans ton plat à gâteau. Comme ça, une fois cuit, il ne collera pas =)
  - Une fois que c'est fait, verse ta pâte dans le plat.



- Et hop, si ton four est chaud, mets ton gâteau pour une cuisson de 20-25 minutes.
- Pour vérifier qu'il est bien cuit, enfonce le bout d'un couteau dedans. S'il ressort sec, c'est bon ! Sinon, remet-le à chauffer 5 minutes, et revérifie.



- 
- A kitchen sink with a white faucet. To the right of the faucet is a blue and yellow sponge. In the center of the sink, there is a small blue cup with a green label that says "des Fêtes de l'Évêque", a blue brush, and a black-handled knife. In the foreground, a white plate holds a white rolling pin and a black-handled knife. A large white circular overlay is on the left side of the image, containing text and a horizontal line.
- Pendant que ton gâteau cuit, range tes ingrédients et nettoie la table. Si tu as un lave-vaisselle, tu es chanceux, sinon, un peu de vaisselle t'attends...



- C'est l'heure du goûter, bon appétit !