



PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 40 MINUTES

8 PORTIONS

# GÂTEAU RENVERSÉ AUX POMMES

## INGRÉDIENTS

### GARNITURE

¼ tasse beurre fondu

1 c. à soupe de jus de citron

⅓ tasse de cassonade

1 pomme pelée  
tranchée finement

### GÂTEAU

1 ½ tasse de farine

1 c. à thé de crème de tartre

½ c. à thé de bicarbonate de soude

1 c. à thé de piment de la Jamaïque

¼ tasse de beurre à la température pièce

½ tasse de sucre

2 œufs

⅓ tasse beurre d'arachide

1 c. à thé de vanille

1 tasse de lait (2 %)

## PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 350 °F.
- 2 Dans un moule à gâteau ou un moule à tarte profond (9 po), verser le beurre fondu et le jus de citron. Mélanger. Saupoudrer de cassonade. Disposer joliment les tranches de pommes. Réserver.
- 3 Dans un bol, mélanger la farine, la crème de tartre, le bicarbonate de soude et le piment de la Jamaïque. Réserver.
- 4 Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre pendant 2 minutes. Ajouter les œufs, le beurre d'arachide et la vanille. Mélanger pendant 2 minutes. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait.
- 5 Verser la pâte à gâteau sur la garniture aux pommes. Cuire au four pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.
- 6 Laisser tempérer pendant au moins 20 minutes. Déposer une assiette de service sur le moule à gâteau et inverser rapidement. Démouler le gâteau.

**ASTUCE : Préparé dans un moule à gâteau carré, puis découpé en carrés, ce dessert s'apportera bien en collation sur le pouce.**

### Valeur nutritive

#### PAR PORTION :

⅓ de la recette

#### ÉQUIVALENCES RÉNALES :

2 éq. féculent + ½ fruit

Calories	405 Kcal
Protéines	5 g
Glucides	31 g
Fibres	1 g
Lipides	20 g
Gras saturés	12 g
Cholestérol	97 mg
Sodium	102 mg
Potassium	145 mg
Phosphore	55 mg