

## **Gâteau brioché aux pommes pour 6 parts :**

### **Ingrédients :**

- 20 cl de crème fraîche
- 125g de sucre en poudre
- 3 œufs
- brioche tranchée
- 6 pommes

### **Ustensiles :**

- 1 plat rectangulaire qui va au four

Mettre le four à préchauffer thermostat 6 (180°C).

Tapisser de tranches de brioche un plat allant au four.

Battre 20cl de crème fraîche avec 125g de sucre et 3 œufs.

Répartir la moitié de cette préparation sur les tranches de brioche.

Peler et couper en tranches les pommes. Les poser par-dessus dans le plat.

Verser le reste de la préparation par dessus.

Mettre au four th6 (180°C) pendant 30 à 35 minutes.

C'est prêt ! Bon appétit !