

GATEAU AUX POMMES

Ingrédients:

- 50g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 20g d'huile



- 20g de sucre en poudre
- 20g de lait
- 3 oeufs
- 4 pommes
- 60g de beurre + 10g pour le moule



Recette:

- Préchauffer le four à 180° thermostat 6.
- Mettre dans un récipient la farine, la levure, le sucre, l'huile, le lait et 2 oeufs et battre énergiquement.

(Dans un robot, mixer 10 sec, vitesse 5)

- Verser le mélange dans un plat rond bien beurré.
- Evider les pommes, les peler et les couper en lamelles. Les disposer sur la pâte en quantité suffisante pour avoir une bonne épaisseur. Saupoudrer de sucre selon l'acidité des pommes utilisées.

- Faire fondre les 60g de beurre qui restent mais veiller à ce que ce soit juste fondu et que le beurre ne noircisse pas.

(Dans un robot, régler 1min, 50°, vitesse 4).

- Battre le dernier oeuf et l'ajouter au beurre.

(Dans le robot verser l'oeuf dans le beurre et régler 1 min, 50°, vitesse 4).

- Verser le beurre et l'oeuf sur les pommes et enfourner environ 30 min à 180° thermostat 6.

- Au sortir du four, on peut saupoudrer de sucre en poudre ou de sucre glace.

BON APPETIT !