

Gâteau aux Pommes

Recette de Michèle Wanlin

- 100 g de farine, 1 sachet de levure
- 90 g de sucre, 10 cl de lait
- 150 g de beurre, 3 œufs
- 3 pommes râpées, 3 pommes coupées en tranches

Garniture : 100 g de beurre, 2 œufs

50 g de sucre

- Allumer le four à 180 ° (the. 5)
- Mélanger les œufs + le sucre + la farine + le beurre fondu + le lait et ajouter les pommes râpées.
- Dans le moule beurré, déposer des pommes tranchées dans le fond.
- Verser la pâte, déposer le reste de pommes tranchées dessus en rosace.
- Mettre à cuire 25 mn
- Préparer la garniture :
- Faire fondre le beurre en noisette et laisser tiédir
- Mélanger les œufs avec le sucre puis ajouter le beurre
- Sortir le gâteau et verser la garniture dessus
- Remettre au four 20 mn environ, enfoncer un couteau pour vérifier la cuisson

Manger tiède ou froid selon vos goûts