

Gâteau aux pommes,

fait le 24 janvier 2019

Ingrédients 8 personnes

- 2 œufs
- 50g de sucre
- 20g de beurre
- 10 cl de lait
- 70g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 6 pommes (ou plus selon la grosseur)

Préparation

- Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre pour faire blanchir,
 - Ajouter le beurre fondu et le lait, mélanger,
 - Ajouter le mélange farine, levure et sel tamisé, mélanger,
 - Peler les pommes et les couper en tranches fines à l'aide d'une mandoline,
 - Mettre dans le mélange précédent.
 - Verser la préparation dans un moule beurré (moule à cake)
-
- Cuire 40min ou plus selon les fours, à 180°
 - Laisser refroidir et recouvrir de sucre glace.

Possible ajouter un parfum : rhum, vanille... et faire la veille