

Gâteau *aux pommes*



Pour 4 à 6 personnes
(un moule à manqué)
3 à 4 pommes
75 g de beurre mou
125 g d sucre semoule
3 Œufs
25cl de lait
1 paquet de sucre vanillé
75gr de farine
Une pincée de sel



Préchauffe le four à 190°/180° cuire 30 à 40 minutes

Fait ramollir le beurre au four à micro-ondes.
Pèle les pommes, coupe les en lamelles.

Mélange au fouet les œufs entiers, le sucre, une pincée de sel et le beurre fondu.
Ajoute ensuite la farine et le lait, mélange tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Beurre un moule et dépose les lamelles de pommes au fond du moule.

Verse le mélange sur les pommes, mets au four à 190° pendant 10 minutes et ensuite baisse-le à 180° pendant 30 minutes environ (vérifie la cuisson).

Laisse refroidir avant de démouler le gâteau.