

Le gâteau aux pommes 5,4,3,2,1 de Solange

RV balade à Méglières 9 avril 2012

Ingédients

pour le gâteau:

- . 5 cuillerées à soupe bombées de farine,
- . 4 cuillerées à soupe de sucre,
- . 3 cuillerées à soupe de lait, 2 cuillerées à soupe d'huile,
- . 1 œuf, 1 pincée de sel, $\frac{1}{2}$ paquet de levure alsacienne,
- . 2 belles pommes.

Pour la crème : 80 gr de beurre, 100 gr de sucre, 1 œuf, vanille en poudre si possible.

Etapes de préparation :

Préparer le gâteau :

- Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel,
- Ajouter le lait, l'œuf et l'huile,
- Travailler au fouet ou au batteur,
- Verser dans un moule à manqué (22 ou 24cm) beurré et fariné,
- Couvrir de minces tranches de pommes en les faisant se chevaucher et mettre au four moyen th 4.

Préparer la crème :

- Faire fondre le beurre, ajouter le sucre et l'œuf,
- Au bout de 25mn quand le gâteau commence à lever et doré, l'arroser avec la crème et terminer la cuisson 15mn.

*A la sortie du four, poser un couvercle sur le moule ; la vapeur en se dégageant, décollera le gâteau.
Il se garde 3 ou 4 jours.*