

Gâteau aux pommes

Ce gâteau aux pommes est une recette de ma grand-mère, toute simple et rapide. Gâteau idéal pour le goûter avec un bon thé. On peut le faire avec des poires, de l'ananas...avec les fruits que l'on veut en fait. J'ai choisi le moule couronne de Guy Demarle mais parfois je le fais aussi dans un moule à manqué.



Ingrédients:

5 petites pommes

3 œufs

1/2 verre d'huile (12.5 cl)

1/2 verre de lait (12.50 cl)

150 g de sucre

300 g de farine

1 paquet de sucre vanillé

1 paquet de levure

2 cs de rhum

Préparation:

1- Préchauffer le four à 210°C.

Couper les pommes en fines lamelles. Ajouter le rhum, mélanger et réserver.



2- Mettre la farine, la levure et les sucre dans le bol du robot. Mélanger et faire un puits au centre. Ajouter les œufs, le lait et l'huile. Mixer.





3- Ajouter les pommes et mélanger à la spatule.



4- Verser dans le moule et enfourner pour 40 min environ à surveiller.



