

GATEAU AUX POMMES CANELLE

INGREDIENTS :

6 pommes
200 g farine
120 g sucre en poudre
2 œufs
le jus d'un citron
50 g beurre
10 cl lait
un sachet levure chimique
une pincée cannelle
une pincée de sel

Pour la crème à l'ancienne :

80 g sucre
70 g beurre
1 œuf



PREPARATION :

Préchauffer le four à 180 °C.

Eplucher les pommes, les couper en lamelles et les arroser de jus de citron.

Beurrer un moule.

Faire fondre le beurre. Pendant ce temps, tamiser la farine et levure dans un saladier.

Ajouter les œufs et mélanger. Ajouter ensuite le lait, le beurre fondu, le sucre et la pincée de sel.

Quand la pâte est bien lisse, rajouter la pincée de cannelle et incorporer délicatement la moitié des pommes.

Versez la pâte dans un moule préalablement beurré. Déposer le reste des pommes par-dessus. Enfournez 30 mn.

Pendant ce temps, préparez la crème à l'ancienne : faites fondre le beurre, mélanger le à l'œuf battu puis le sucre en poudre.

Quand les 30 premières minutes de cuisson sont écoulées, vérifier que le dessus du gâteau est bien cuit puis verser la crème à l'ancienne par dessus le gâteau et poursuivez la cuisson pendant 15 à 20 minutes.

Si vous ne voulez pas rajouter de crème à l'ancienne parce qu'après tout c'est encore du beurre et du sucre faire cuire le gâteau tout simplement 45 mn



<http://katarinetta.canalblog.com/>