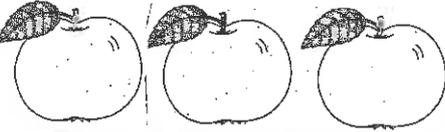


Gâteau aux pommes

Ingrédients :

3 pommes



100 g de beurre mou



1 sachet de sucre vanillé



75 g de farine



120 g de sucre

2 pincée de sel



2 oeufs



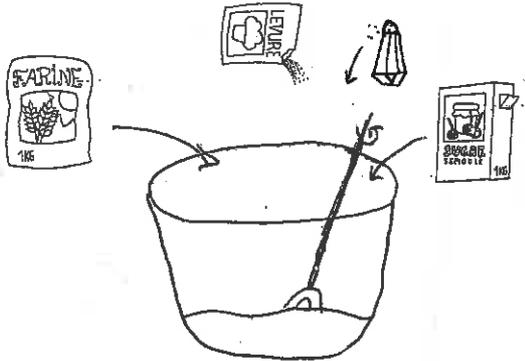
100 ml de lait



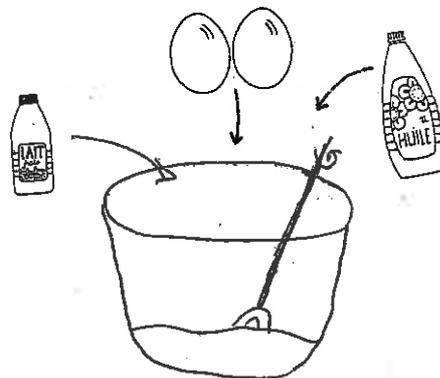
1 sachet de levure



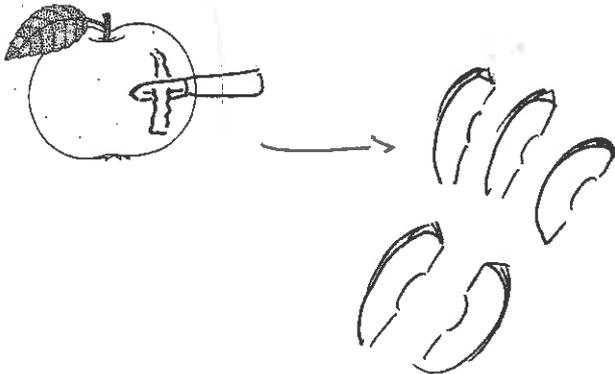
100 ml d'huile



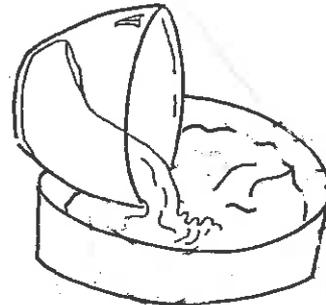
Dans le saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel.



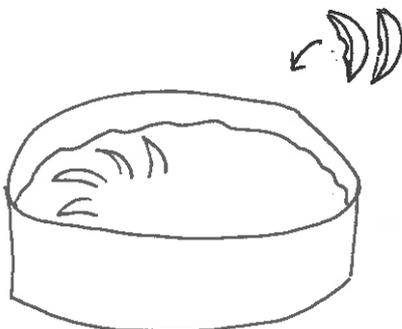
Ajouter le lait, l'huile, les œufs. Mélanger.



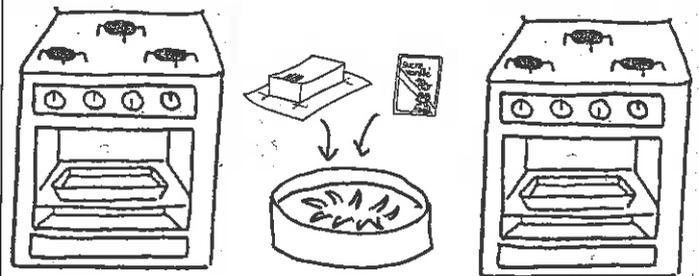
Eplucher les pommes, les évider et les couper en quartiers.



Verser la pâte dans un moule à manquer beurré.



Disposer joliment les quartiers de pommes sur la pâte. Saupoudrer de sucre vanillé.



Mettre au four à 210°C (Th.7) pendant 25 minutes. Retirer le gâteau du four puis l'arroser avec les 100g de beurre fondu. Enfourner pour 15 minutes. Saupoudrer de sucre vanillé.