



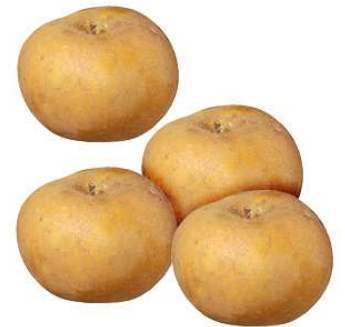
Gâteau d'automne aux pommes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 55 mn

Ingrédients :

- 2 grosses pommes de préférence bien sucrées
- 150 g de beurre (garder 25 g pour la moule)
- 180 g de farine
- 20 g de maïzéna
- 130 g de sucre blanc en poudre
- 70 g de sucre de canne roux en poudre
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de levure
- 1 verre de lait
- 1 cuillère à café de cannelle



Préparation :

Séparer le blanc d'œuf des jaunes.



Bien mélanger les 3 jaunes d'œufs avec le sucre (sucre blanc et roux). Y ajouter ensuite le sachet de sucre vanillé ou bien l'extrait de vanille, la cannelle, le calvados, le lait et le beurre fondu. Mélangez bien le tout.

Dans un saladier mélanger la farine, la maïzena, la levure. L'incorporer ensuite par fine pluie au mélange précédent.

Battre le blanc des œufs avec une pincé de sel. Une fois ferme, l'incorporer délicatement à la pâte. Obtenez ensuite une pâte bien homogène que vous verserez dans une moule préalablement beurré.

Pelez les pommes et coupez-les en tranche pas trop fines. Les placer sur la pâte en les enfonçant légèrement avec le doigt.

Faire cuire 55 minutes dans un four à 200° c.

Servir de préférence saupoudré de sucre glace.