

GÂTEAU CROUSTI-FONDANT AUX POMMES

Ingrédients :

- 1ère étape
- 10 Cuillères à soupe de farine semi-bombées
- 6 Cuillères à soupe rases de sucre
- 6 Cuillères à soupe de lait
- 4 Cuillères à soupe d'huile
- 2 Œufs
- 1 Paquet de levure chimique
- 1 Sachet de sucre vanillé
- 3 Belles pommes ici : Juliet

- 2ème étape :
- 120 g de beurre
- 1 petit verre de sucre (15 cl)
- 2 gros œufs

Préparation :

- 1ère étape :

- *Dans un saladier mélanger la farine, la levure, et le sucre avec un fouet*

- *Faire un puit et mettre le lait, l'huile, le sachet vanille, et les œufs fouetter vivement*

- *Verser cette pâte dans un moule beurré et fariné d'avance*

- *Ajouter les pommes coupées en tranches n'hésitez pas à en mettre beaucoup la pâte va gonfler et pour que ce gâteau soit moelleux il lui faut beaucoup de pommes*

- *Enfourner à 180° pendant 30 minutes*

- 2ème étape

- *Pendant cette 1ère cuisson fondre le beurre puis lui ajouter le sucre ainsi que les 2 œufs et fouetter légèrement*

- *Verser cette préparation sur le gâteau*

- *Remettre au four toujours à 180° mais cette fois-ci 20 bonnes minutes, laisser le ensuite tiédir ou refroidir à votre choix*

- *Votre gâteau va être bien coloré mais surtout délicieux accompagné le d'une boule de glace vanille*

