

GÂTEAU aux POMMES à L'ANCIENNE

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 30 min / Cuisson : 25 +35 minutes

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• 6 pommes • 200 g de farine • 1càc de levure chimique • 120 g de sucre • 2 oeufs
• 1 citron • 50 g de beurre • 10 cl de lait • 2 càs de rhum • 1 pincée de cannelle • 1 pincée de sel

Crème à l'ancienne :

• 80 g de sucre roux • 50 g de beurre • 1 oeuf

PRÉPARATION

Préchauffer le four th6, 180°C. Beurrer un moule rond, le réserver au frais.

Faire fondre le beurre, laisser un peu refroidir.

Dans un grand saladier, mélanger la farine et la levure. Fouetter les oeufs et le lait, les ajouter progressivement à la farine. Incorporer ensuite le beurre fondu, le sucre, la cannelle, le sel, le jus du citron et le rhum.

Peler épépiner et couper les pommes en fines lamelles, les ajouter sans attendre à la pâte et mélanger.

Verser dans le moule, enfourner pour 25 minutes.

5 minutes avant la fin de cette première cuisson, mélanger au fouet le beurre restant que l'on aura fait fondre, le sucre brun et l'oeuf.

Verser sur le gâteau chaud et enfourner à nouveau pour 35 minutes.

Laisser tiédir et démouler.