

## Mon gâteau préféré aux pommes

### Ingrédients pour le gâteau

**2 œufs**  
**6 c à soupe de sucre**  
**6c. à soupe de farine**  
**3 c à soupe d'huile**  
**3 c. à soupe de lait**  
**1/2 paquet de levure chimique**  
**1 ou 2 pommes boscop ou autres**

### Ingrédients pour la crème

**90 gr de beurre**  
**6 c. à soupe de sucre**  
**2 jaunes d'œuf**  
**2 blancs**

**Mélangez les ingrédients de la pâte et faites cuire 10 mn th 6 dans un moule à manqué.**

**Sortir du four et y mettre les pommes émincées,**

**remettre au four 10 mn th 6**

**Pendant ce temps fondre le beurre dans une casserole, retirez du feu et ajoutez le sucre en remuant. Ajoutez les jaunes puis les blancs en neige.**

**Recouvrir le gâteau de cet appareil et remettre 10 mn au four.**

**Pour la déco j'ai découpé ce biscuit en formes de larmes individuelles. Quelques pommes en lamelles....des amandes effilées grillées, du sucre glace, un physalis sur le dessus pour faire joli.**

**Un gâteau délicieusement simplissime. La petite verrine décorative est un coulis de carambars ( facultatif, juste pour le fun)**

NICOLE PASSIONS