

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