



## GATEAU AUX POMMES, A LA FARINE COMPLETE ET MIEL AU CITRON



Ingrédients pour un moule de 18cm de diamètre : 2 pommes Golden, le jus et le zeste d'un citron, 1 oeuf, 80gr de miel au citron (ou miel mille fleurs), 125gr de farine complète, 30gr de lait entier, 8gr de levure chimique, 65gr d'huile de tournesol, cannelle, une pincée de sel, beurre, confiture d'abricots.

Epluchez les pommes, ôtez le trognon et coupez-les en tranches assez fines, saupoudrez de cannelle et arrosez de jus de citron, puis mélangez.

Dans un saladier, fouettez à la main l'oeuf et le miel au citron, puis ajoutez le zeste. Incorporez ensuite la farine et la levure tamisé, la pincée de sel, puis le lait et, en dernier, l'huile. Mélangez bien et versez le tout dans un moule beurré. Insérez les tranches de pommes puis ajoutez de petits morceaux de beurre pour éviter que les pommes dessèchent. Enfournez à 180°C pour environ 30 à 40 minutes. A la sortie du four, badigeonnez les pommes avec la confiture d'abricots. Servez tiède.