

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Le Pommana ~~

le "Pommana"



3 grosses pommes  
3 oeufs  
125 grs de farine  
1 sachet de levure  
125 grs de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
3 noisettes de beurre  
Rhum

Faire cuire à la poêle les pommes épluchées et coupées en lamelles avec le beurre et le sucre vanillé.

Pendant ce temps, mélanger, les oeufs, sucre, 2 cuillères à soupes de rhum, farine et levure.

Rajouter les pommes caramélisées et les incorporer dans la pâte.

Cuisson 130-140°C pendant 40mn.

A la sortie du four arroser le gâteau avec un bouchon de rhum.

\*\*\*