



Mon gâteau aux pommes

Ingrédients :

- **250 g de farine tamisée**
- **1 sachet de levure chimique (15 g)**
- **2 sachets de sucre vanillé**
- **100 g de sucre**
- **3 oeufs**
- **30 cl de crème fraîche liquide (ici, c'est de l'allégée à 5%)**
- **1 pomme et la moitié d'une autre**
- **du sucre blond**

Préparation :

Mélanger les oeufs et les sucres dans un saladier et battre au batteur électrique afin d'obtenir un mélange mousseux.

Ajouter la crème fraîche liquide et battre à nouveau.

Ajouter alors la farine tamisée mélangée avec la levure en 3 fois en mélangeant au fouet délicatement.

Mettre cette pâte dans un moule beurré et fariné. Le mien est en silicone donc pas besoin de le beurrer et de le fariner.

Peler la pomme et découper en lamelles. Mettre ces lamelles sur le dessus du gâteau. Saupoudrer de sucre blond le tout.

Laisser reposer 30 min avant de mettre à cuire dans un four préchauffé au TH6/7 jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Servir tiède.

Bon appétit !