



## GÂTEAU EN 2 TEMPS AUX POMMES ET AU ROMARIN



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 30 à 40 mn**

**Pour 8 personnes:**

Pour le sirop:

10 càs d'eau+ 5 branches de romarin +3 càs de sucre en poudre

Pour la première couche de gâteau:

10 càs de farine

10 càs de beurre ½ sel fondu

4 œufs

1 sachet de levure

10 càs de sucre muscovado clair (ou à défaut de vergeoise)

8 à 10 pommes de taille moyenne et pas trop sucrées

Pour la deuxième couche:

3 œufs

80 g de miel (de romarin si possible)

12 cl de crème fleurette allégée

Préchauffer le four à 160°.

**Pour le sirop:**

Porter l'eau et le sucre à ébullition pendant 1 minute, ajouter les branches de romarin et laisser infuser le temps de préparer le fond du gâteau.

**Pour la première couche de gâteau:**

Eplucher les pommes et les couper en 8.

Mélanger tous les ingrédients au fouet pour obtenir une pâte bien lisse. Beurrer et fariner un moule à manqué ou des ramequins individuels. Verser la pâte dans le moule, la recouvrir avec les quartiers de pommes disposés en éventail. Arroser avec le sirop et enfourner pour 15 à 20 minutes (selon la taille du ou des moules).

**Pour la deuxième couche:**

Pendant la cuisson du fond du gâteau, battre la crème, le miel et les 3 œufs de façon à avoir un appareil assez liquide. Si le miel est épais, le ramollir au bain-marie ou quelques secondes au micro-ondes.

**Finition:**

Lorsque le premier appareil est cuit, régler la température du four à 200°. Verser le deuxième appareil sur la premier et cuire à nouveau pendant 10 à 15 minutes.

!