**Gâteau canadien aux pommes et au sirop d'érable.**

**http://delicesdemimm.canalblog.com/**

J'ai trouvé ce sublime gâteau à base de pommes sur le blog de La Cuisine Gourmande.

Ce gâteau est vraiment excellent et très facile à réaliser. Il ressemble au Gâteau Tatin dont je vous donnais la recette ici,

**INGREDIENTS :**

100 ml de sirop d'érable

160 gr de beurre pommade

150 gr de farine

1/2 sachet de levure

100 gr de cassonade

1 œuf

100 ml de lait

1 c à café de vanille liquide

4 grosses pommes

**PREPARATION**

Préchauffer le four à 180°C

Eplucher et couper les pommes en quartier et en lamelles. Réserver

Verser dans une casserole le sirop d'érable avec 100 gr de beurre et porter à ébullition jusqu'à caramélisation.

Verser ce caramel dans un moule à manqué, disposez les lamelles de pommes

Dans un saladier, battre l'œuf, le reste du beurre et le sucre, bien mélanger, incorporer le lait, la farine et la levure puis la vanille.

Verser cette pâte sur les pommes et enfournez pour 40 mn.

Laisser refroidir 15 minutes avant de démouler.