

Le gâteau aux pommes

Voici une recette de gâteau aux pommes, idéale à faire après la cueillette dans les vergers, mais tu peux l'essayer à tout moment de l'année!

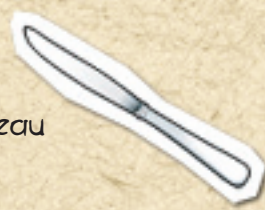
Ustensiles



1 grand moule
rond ou ovale



1 cuillère à
soupe



1 couteau



1 grand bol



1 petit bol



1 fouet

Ingrédients



11 bonnes cuillères
à soupe de sucre



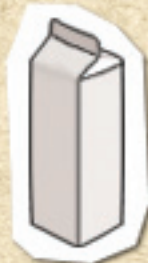
½ sachet de
levure chimique



2 œufs



4 pommes



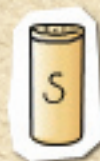
3 cuillères à
soupe de lait



4 cuillères à
soupe d'huile



6 bonnes cuillères
à soupe de farine



1 pincée
de sel



1 jaune d'œuf



80 g de beurre



1 cuillère à thé de
vanille concentrée

Recette

Préchauffe le four à 180 °C (350 °F).

Dans le grand bol, mélange la farine, 5 cuillères à soupe de sucre, la levure chimique et le sel avec les mains ou le fouet.

Ajoute le lait, les 2 œufs et l'huile, et remue le tout avec le fouet.

Mets un peu de beurre sur un papier essuie-tout et répartis-le sur ton moule à gâteau.

Ensuite, verse la pâte dans le moule et étale-la de façon égale.

Épluche les pommes et découpe-les en fines lamelles. N'hésite pas à demander l'aide d'un adulte pour cette opération!

Dispose les tranches de pomme en cercle sur la pâte.

Puis, mets le tout à cuire pendant 25 minutes.

Pendant ce temps, fais fondre le beurre et mélange-le à la vanille concentrée, au sucre et au jaune d'œuf.

Une fois que le gâteau est cuit, verse cette préparation dessus et remet le tout au four pendant 15 minutes.

Dégustation

Après la cuisson, attends que ton gâteau aux pommes tout doré refroidisse un peu et régale-toi avec tes amis ou ta famille! Tu peux l'accompagner d'une boule de glace à la vanille et le saupoudrer de quelques amandes effilées pour encore plus de succès!