

GATEAU AUX POMMES DE MA MAMIE

Temps de préparation : 25 min / Temps de cuisson : 1 h / Total : 1 h 25 mn

Ingrédients pour un gâteau aux pommes de 6 personnes :

Gâteau :

- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 120 g de beurre demi-sel (Mamie est Bretonne donc forcément !)
- 2 œufs
- 1/2 paquet de levure
- 3 pommes (Boskops de préférence car elles sont acides)

Crème :

- 60 g de beurre demi-sel
- 70 g de sucre
- 1 œuf

Préparation :

Faites fondre le beurre au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoutez le sucre, puis un œuf et la moitié de la farine. Mélangez bien, puis incorporez le deuxième œuf, l'autre moitié de la farine et la levure.

Préchauffez le four à 200°C.

Lavez et épluchez les **pommes**. Coupez 2 pommes en morceaux et ajoutez-les à la préparation.

Versez le tout dans un plat. Détaillez la dernière pomme **en lamelles** et disposez celles-ci sur le dessus du gâteau, comme **pour une tarte**. Enfournez pour 30 mn.

Pendant de temps, préparez la **crème**. C'est simple : faites fondre le beurre et mélangez tous les ingrédients

Au bout des 30 mn, sortez le gâteau du four et recouvrez-le de crème.

Baissez la température du four à 180°C et enfournez pour 30 nouvelles minutes.

C'est prêt !

Succès assuré, la recette a été testée de nombreuses fois et a toujours plu ! Le goût légèrement acide des pommes ressort bien mais est adouci par la crème caramélisée et croustillante. Un vrai délice !

Et tiède, c'est encore meilleur :)