

Gâteau aux pommes et beurre salé

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 grosses pommes (ou 4 moyennes)
- 2 œufs
- 80g de beurre demi-sel
- 75g de sucre en poudre + 3 c à soupe
- 1 pincée de sel
- 100 g de farine
- 1 /2 sachet de levure chimique
- 2 c à soupe de lait
- 2 c à soupe d'huile
- 1 bonne pincée de cannelle

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C (th .6)
- Dans une jatte, mélanger 1 œuf, 75g de sucre, la farine, la levure, le lait, l'huile et le sel.
- Beurrer un plat à tarte de 24cm de diamètre, y verser la pâte puis l'étaler à la spatule.
- Couper les pommes en quartiers. Les peler, les épépiner puis les tailler en lamelles.
- Les disposer bien serrées sur la pâte.
- Saupoudrer de cannelle.
- Faire cuire au four pendant 15mn.
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole, laisser tiédir.
- Ajouter le 2^{ème} œuf et 3 c à soupe de sucre en poudre.
- Bien mélanger et verser sur les pommes.
- Faire cuire pendant 15mn.
- Laisser tiédir puis démouler.
- Servir à température ambiante.

Bon appétit !