



Gâteau aux pommes

Temps 55 min / recette pour 6 personnes

Temps de préparation 15 min

Temps de cuisson 40 min

Ingrédients:



3 pommes jaunes



3 œufs



125 g de farine



1 sachet de levure



125 g de sucre



3 demis d'huile



2 demis de jus d'orange



3 noisettes de beurre et un sucre vanille

Préparation:

1. Faire cuire à la poêle les pommes épluchées et coupées en lamelles avec le beurre et le sucre vanillé.
2. Pendant ce temps, mélanger les œufs, le sucre, l'huile, le rhum ou le jus d'orange, et en dernier la farine avec la levure.
3. Mélanger le tout à l'aide d'un fouet.
4. Rajouter les pommes caramélisées.
5. Bien mélanger le tout et répartir le mélange dans un moule beurré.
6. Faire cuire à 130-140°C pendant 40 min et à la sortie, arroser le gâteau avec un bouchon de rhum.

BON APPÉTIT

