

Le gâteau pom pom

Pour 6 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

- 6 grosses pommes
- 2 œufs
- 50 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de beurre fondu
- 1/2 verre de lait
- 70 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



OH, C'EST POUR MA POMME, CE GÂTEAU!



1 Allume le four à 200 °C (th. 6-7). Beurre et farine un moule à gâteau. Épluche les pommes, coupe-les en 4 et retire les trognons.



2 Dans un saladier, bats les œufs, le sucre roux et le sucre vanillé. Ajoute le beurre et le lait, puis la farine, la levure et le sel. Fouette bien !



3 Découpe les pommes en tranches très fines. Mélange-les doucement à la pâte avec une spatule pour bien les enrober.



4 Étale le mélange dans le moule avec la spatule. Mets le gâteau 40 minutes au four, jusqu'à ce qu'il soit doré ! Démoule-le quand il est froid.

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Boogaerts. Photo : Benoît Teillet. Illustrations : Laurent Simon.