

Un gâteau aux pommes

5-4-3-2-1

Ingrédients :

Proportion pour un œuf à multiplier selon les besoins

5 cuillères à soupe de farine

4 cuillères à soupe de sucre

3 cuillères à soupe de lait

2 cuillères à soupe de beurre ½ sel fondu

1 œuf

½ sachet de levure chimique

3 ou 4 pommes

Pour le nappage : 1 œuf + 40g de sucre + 100g de beurre ½ sel fondu (c'est largement suffisant même pour un grand plat)

Pour faire ce gâteau j'ai utilisé 1kg de pommes environ (8 pommes moyennes) mais on peut en utiliser plus. Même s'il n'y a pas beaucoup de pâte par rapport à la quantité de pommes, ce gâteau est toujours bon. J'ai fait 2 doses de 5-4-3-2-1, soit 1 sachet de levure et 2 œufs + le double du nombre de cuillères par ingrédient.

Je lave les pommes, je les épluche et je les coupe en gros morceaux dans un plat à four.

Dans un saladier mesurer les cuillères à soupe de farine + les cuillères à soupe de sucre (bien rases pour que le gâteau ne soit pas trop sucré) + la levure.

Bien mélanger les ingrédients et y ajouter les cuillères à soupe de lait et le nombre d'œuf requis.

Mélanger sans faire de grumeau et ajouter le beurre fondu pas trop chaud (sinon l'œuf cuit !).

Cette préparation se verse sur les pommes. Pas d'inquiétude si la quantité de pâte semble petite...

Enfourner à four chaud 180° pendant 30 minutes.

Préparer le nappage avec 1 œuf, 100g de beurre fondu et 40g de sucre. Bien battre ces 3 ingrédients pour en faire une crème onctueuse.

Sortir le gâteau du four et verser le nappage en l'étalant sur toute la surface.

Enfourner à nouveau pour 10 à 15 minutes. Il faut que le gâteau soit d'une belle couleur caramel.