

Gâteau aux pommes à la poêle

Ingrédients

100 gr de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
2 oeufs
100 gr de farine
1/2 sachet de levure
15 cl de lait,
3 càs d'huile
2 pommes
Sel, Beurre



...m'mmh ! ↩

Préparation

Mélangez le **sucre**, le **sucre vanillé** avec les **oeufs** et ajoutez la **farine**, la **levure** et 1 pincée de **sel**. Versez le **lait** puis l'**huile** en continuant de mélanger.

Dans une poêle, faites revenir les **pommes** épluchées et coupées en petit morceaux avec un peu de **beurre** doux jusqu'à obtenir une belle transparence du fruit.

Versez la pâte dans la poêle sur les fruits, couvrez et laissez cuire à feu doux 10 min. Retournez le gâteau dans la poêle afin de cuire l'autre côté environ 5 minutes. Servez avec une **glace au beurre salé**.

Testée et
Approuvée !

