

GÂTEAU MOELLEUX AUS POMMES

PREPARATION : 15 mn – **CUISSON** : 25 mn

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pommes
- Le jus d'un citron
- 10 cuil soupe de farine
- 5 cuil soupe sucre en poudre
- 1 sachet levure
- 2 œufs
- 10 cuil soupe lait
- 6 cuil soupe huile tournesol
- 10 g beurre pour le moule carré

1° Préchauffez le four à 180°C (th6). Pelez, épépinez et coupez les pommes en morceaux. Arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'ils noircissent.

2° Dans un saladier, versez la farine, le sucre et la levure. Mélangez. Cassez les œufs, fouettez bien.

3° Ajouter progressivement le lait et l'huile et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Déposez les morceaux de pommes et mélangez à nouveau.

4° Dans un moule préalablement graissé et fariné, versez la préparation et enfournez pendant 20 à 25 mn en vérifiant la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau (il faut qu'il ressort sec)