

Gâteau aux pommes de Monique de Peissant

Plusieurs membres m'ayant dit apprécier cette rubrique recette et s'être bien régalés (merci !), voici une très ancienne recette de gâteau aux pommes que je tiens d'une amie très chère à mon cœur, Monique de Peissant. C'est une vieille recette qui remonte à bien loin dans l'histoire familiale.

Que ceux qui n'ont jamais osé se lancer sortent leur tablier ; cette recette est rapide, très simple, inratable et en général les convives réclament la recette ! A essayer absolument ! Succès garanti !



Ingrédients

- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 100 g de lait
- 1 œuf entier
- ½ paquet de levure chimique (= pas celle pour le pain)
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 assiette à soupe de pommes coupées

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.

Versez dans un moule beurré et fariné.

Cuisez 40 minutes à 180°.



Vous voyez bien que ça sait une fois pas être plus simple...

Même pas d'œufs à battre en neige !

En plus rien qui puisse faire grossir : seulement 50 g de beurre...

Et c'est délicieux !

Variante : J'ai essayé avec d'autres fruits et c'est tout aussi délicieux. Attention à adapter la quantité de sucre selon la douceur ou l'acidité des fruits. Et des fruits (prunes, abricots, ...) peuvent parfois se révéler très surets une fois cuits alors qu'ils étaient bien sucrés crus... C'est du vécu !

Bon appétit !

