

## **Le gâteau Marie-Louise**

Pour un moule à manqué de 20 cm

Allumez le four à 180°

150 gr de farine

1 sachet de levure chimique

130 gr de sucre

100 gr de lait (j'ai mis du [lait Gloria](#), je trouve qu'il rend les pâtisseries plus onctueuses)

2 œufs

60 gr d'huile de tournesol

2 ou 3 pommes coupées en morceaux

Arôme de votre choix : vanille, calvados, fève Tonka pour moi

Dans un cul de poule, mettre les éléments secs, ajoutez les œufs entiers, le lait puis l'huile et l'arôme  
Fouettez vivement pour bien homogénéiser la pâte

Beurrez, fariné le moule, mettez la pâte et ajoutez les fruits dessus

Mettez au four pendant 25 - 30mn

2ème étape :

### **La crème**

80 gr de beurre

100 gr de sucre

1 œuf

Faites fondre le beurre

Mettez le sucre dedans pour le faire fondre

Laissez un peu refroidir pour éviter de "cuire" l'œuf

Ajoutez-le

Quand le gâteau est cuit, sortez-le du four et renversez cette crème sur le dessus (vous pouvez faire des entailles avec un couteau à lame lisse pour faire pénétrer le mélange à cœur.

Remettez au four pour 10 mn

Il va se former une croûte et votre gâteau sera vraiment :

Croquant, gourmand, fondant !

Ce gâteau est vraiment d'une facilité déconcertante à confectionner, pour un résultat optimum.

Vous pouvez le faire dans un moule plus grand (22cm) mais il va très bien pour le 20 cm où il a une belle épaisseur permettant d'apprécier son moelleux

Pour la crème du final, j'ai trouvé qu'il y avait trop de beurre : je réduirai à 50 gr de beurre pour 70 gr de sucre