

# Le Gateau aux Pommes

## Recette : Juliette G.



### Ingrédients :

- 200 g de farine
- 120 g de sucre + 2 sachets sucre vanille
- 3 oeufs moyens
- 8 cl d'huile de tournesol
- 5 cl de lait
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 1 citron ( zeste râpé)
- 1 sachet de levure chimique
- 2 grosses pommes
- 2 cuillères à soupe de rhum

### Préparation :

- Pour commencer, rincer et peler les pommes.
- Les trancher en quatre quartiers en retirant les pépins et les couper en tranches. Garder de côté.
- Maintenant, mélanger la farine, le sucre et la levure chimique.
- Dans un autre grand bol, combiner les œufs, le lait, l'huile de graines, le zeste de citron râpé, la cannelle et le rhum mélanger bien.
- Incorporer délicatement les ingrédients secs, et mélanger afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
- Verser la pâte dans un moule de 24 cm de diamètre tapissé de papier sulfurisé ou beurré et fariné.
- Déposer les pommes en tranches sur la pâte.
- Parsemer de sucre granulé en surface.
- Enfourner au four préchauffé à 180° pendant 35 minutes environ contrôler avec un pique dès que celui-ci est sec le gâteau sera cuit, bien doré à la surface et moelleux à l'intérieur