

Gâteau normand aux pommes

Pour 8 personnes

200 g de farine

1/2 sachet de levure

150g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

4 cuil à soupe de beurre fondu

6 cuil à soupe de lait

5 pommes

Pour la crème:

80g de beurre

100g de sucre en poudre

1 œuf

Préchauffez le four à 150°C.

Versez la farine et la levure dans un saladier, ajoutez le sucre, le sucre vanillé, les œufs, le beurre fondu et le lait. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Epluchez et coupez trois pommes en lamelles puis incorporez-les à la préparation précédente. Avant de verser le tout dans un moule beurré.

Epluchez et coupez les deux pommes restantes en lamelles et disposez-les sur la pâte comme vous le feriez pour garnir une tarte.

Enfourner à 150°C pendant 20 minutes.

Pendant ce temps préparer la crème: mélangez le beurre fondu avec le sucre et l'œuf.

Au bout des 20 mn de cuisson, versez la crème sur le gâteau et poursuivez la cuisson encore 30 minutes à 150°C.

En fin de cuisson passez en position grill quelques minutes pour que le gâteau soit bien doré et légèrement caramélisé.

Servez tiède seul ou avec une boule de glace vanille.