

Gâteau aux pommes caramélisées

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

- 6 pommes Golden
- 20 g de Beurre
- 3 œufs
- 4 cuillères à soupe de Sucre en Poudre
- 3 cuillères à soupe de Farine de Blé
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 1 sachet de Levure Chimique
- 15 cl de Lait



Préparation de la recette

- Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7). Epluchez et coupez les pommes en dés.
- Faites fondre la moitié du beurre dans la poêle. Ajoutez les pommes avec 1 c. à soupe de sucre en poudre. Faites caraméliser à feu doux 8 mn.
- Egouttez les pommes dans une passoire.
- Dans le saladier cassez les œufs. Battez-les avec les reste de sucre et 1 c. à soupe d'eau tiède.
- Ajoutez la farine, la maïzena et la levure. Battez bien. Ajoutez le lait et mélangez de nouveau. Versez dans un moule à cake beurré.
- Sur le dessus de la pâte mettez les pommes caramélisées.
- Enfournez pour 30 à 40 mn.
- Dégustez tiède ou froid.

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon 2006 - Loupiac](#)