Le Gâteau aux Pommes de Fabienne.

Ingrédients :

3 grosses pommes,
75 g de sucre,
100 g de farine,
12,5 cl de lait,
50 g de beurre fondu salé (sinon ajouter une pincée de sel),
1/2 paquet de levure,
encore 50 g de beurre,
3 cuillères à soupe de sucre,
2 œufs entiers.

Moule à manqué (s'il n'est pas en silicone, le beurrer et fariner).

Recette :

Eplucher les pommes, les couper en fines lamelles, les disposer dans le fond du moule.
Mélanger le sucre, la farine, le lait froid, le beurre salé fondu, la levure.
Verser la préparation sur les pommes et enfourner à 190° pendant 20 min.
Pendant ce temps, mettre dans une casserole 50 g de beurre, 3 cuillères à soupe de sucre,
Tourner jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Une fois ce mélange fondu, battre les 2 œufs entiers et les incorporer.
Tourner rapidement.
Verser cette préparation sur le gâteau et remettre au four 20 mn à 190°.

L'idéal est de le servir tiède.