

Gâteau aux pommes à la poêle



Pour 4 personnes :

100 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

100 g de farine fluide

$\frac{1}{2}$ sachet de levure

1 pincée de sel

10 cl de lait

3 CS d'huile

2 pommes

- Mélanger le sucre en poudre, le sachet de sucre vanillé avec les œufs, puis ajouter la farine, la levure et le sel.
- Verser le lait, puis l'huile, en continuant de mélanger.
- Dans une poêle, faire revenir les pommes épluchées, épépinées et coupées en petits morceaux, avec un peu de beurre.
- Verser la pâte dans la poêle, sur les fruits, couvrir et laisser cuire à feu doux, pendant 10 minutes.
- Retourner le gâteau dans la poêle (à l'aide d'une assiette, c'est plus simple), puis laisser cuire l'autre côté, environ 5 minutes.

SANDS
CDBZHY