



Gâteau néerlandais aux pommes (recette, un peu adaptée, tirée de *Desserts, 500 delicious recipes*, de Ann Kay).

Pour 8 à 10 personnes :

Pour le gâteau :

- 250 g de farine ;
- 1 sachet de levure chimique ;
- 1 pincée de sel ;
- 1 cuillère à café de cannelle ;
- 130 g de sucre fin ;
- 50 g de beurre, fondu ;
- 2 œufs, battus ;
- 150 ml de lait.

Pour la garniture :

- 3 petites pommes ;
- 15 g de beurre, fondu ;
- 4 cuillères à soupe de sucre roux ;
- 1/4 de cuillère à café de cannelle.



Préchauffez le four à 200°C. Chemisez un moule à manqué, si possible à fond amovible, de papier sulfurisé.

Préparez le gâteau. Dans un saladier, tamisez la farine, la levure, le sel et la cannelle. Ajoutez le sucre. Dans un bol, mélangez le beurre fondu, les œufs battus et le lait puis incorporez cette mixture aux ingrédients secs précédemment préparés. Versez l'appareil dans le moule et lissez-en la surface.

Préparez la garniture. Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en fines tranches. Disposez les morceaux de pomme de façon concentrique sur la pâte à gâteau en les enfonçant légèrement dedans. Badigeonnez-les de beurre fondu puis saupoudrez de sucre et de cannelle.

Faites cuire 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau ait bien gonflé, qu'il soit doré et qu'un couteau inséré en son centre en ressorte propre. Servez ce gâteau chaud, tiède ou froid, peu importe, il aura le goût de la simplicité et du courage retrouvé.