

# GÂTEAU AUX POMMES

---

A - 160 g de farine  
120 g de sucre  
40 g de beurre fondu  
6 cuillères à soupe de lait  
1 pincée de sel  
2 oeufs entiers  
3 ou 4 pommes coupées en dés

---

B - pour la crème qui nappe le gâteau :

100 g de sucre  
100 g de beurre fondu  
1 sachet de sucre vanillé  
1 oeuf entier

---

Mélanger tous les ingrédients de A.  
Mettre à four chaud (th 7 210°) pendant 15 à 20 mn.  
Le dessus du gâteau doit être doré.

Dès la sortie du four,  
napper le gâteau avec la crème B et  
remettre au four pendant 10 à 15 mn.

---

Variantes :

- ajouter des raisins secs
- ajouter un petit verre de rhum, de calva ou d'armagnac
- ajouter de la cannelle
- etc...