

# GATEAU AUX POMMES A LA VERGEOISE

Cours du 11 octobre 2017

## Ingrédients

5 pommes  
2 œufs  
5 CS bombées de sucre en poudre  
7 CS bombées de farine  
½ Sachet de levure chimique  
6 CS de lait  
3 CS d'huile  
50 g de beurre  
50 g de vergeoise blonde  
1 œuf



## Préparation

1. Eplucher les pommes et les couper en quartiers, les mettre dans le plat à tarte
2. Mélanger la farine, le sucre, la levure
3. Dans un bol, battre les œufs en omelette ; ajouter 6 CS de lait et 3 CS d'huile
4. Verser cette préparation sur le mélange farine + sucre + levure ; mélanger
5. Verser sur les pommes ; enfourner 20 mn à 200°C dans un four chaud
6. Pendant ce temps faire fondre 50 g de beurre y ajouter 50 g de vergeoise blonde et 1 œuf ; mélanger
7. Sortir le gâteau et verser le mélange ci-dessus sur le gâteau
8. Baisser la température du four à 180°C et ré-enfourner le gâteau pour 10 mn