

# Gâteau aux pommes à l'ancienne

## INGREDIENTS :

6 pommes de type Golden ou Reinette

200 gr de farine

120 gr de sucre en poudre

2 œufs

1 citron

50 gr de beurre

15 cl de lait

1 c à c de levure chimique

1 c à s de rhum brun

1 pincée de cannelle

1 pincée de sel

## CREME A L'ANCIENNE

80 gr de sucre en poudre

70 gr de beurre

1 œuf

## PREPARATION

Préchauffez le four à 160°. Pelez, épépinez et coupez les pommes en fines lamelles. Arrosez de jus de citron et réservez.

Faites fondre le beurre. Tamisez la farine avec la levure dans un récipient. Cassez les œufs et mélangez l'ensemble au fouet. Ajoutez progressivement le lait, le beurre fondu, le sucre en poudre, le sel. Mélangez jusqu'à obtention d'une préparation lisse et homogène.

Ajoutez la cannelle et le rhum, puis délicatement ajoutez la moitié des pommes. Mélangez délicatement pour que celles-ci soient complètement recouvertes de pâte.

Beurrez un moule rond, versez la préparation pâte, puis disposez le restant de pommes sur la pâte.

Enfournez et faites cuire 25 minutes. Préparez pendant ce temps la crème à l'ancienne: faites fondre le beurre, ajoutez l'œuf battu et le sucre. Mélangez énergiquement l'ensemble et réservez.

La 1ere cuisson terminée, versez la crème sur le gâteau et poursuivez la cuisson pour 30 minutes (selon votre four). A la sortie du four laissez tiédir avant de démouler.

- Le temps de cuisson est vraiment parfait avec mon four.
- J'ai trouvé cette recette sur le net et franchement moi j'adore. La crème que l'on verse après les 25 mn de cuisson, caramélise le gâteau ... comme c'est bon ! Je pense qu'accompagner d'une crème anglaise cela doit être pas mal.