

# GÂTEAU MOELLEUX AUX POMMES

**Ingrédients pour 4 personnes :**

**Ingrédients pour la pâte:**

- 100 g de farine avec levure incorporée
- 3 pommes râpées
- 150 g de beurre demi-sel fondu
- 90 g de sucre en poudre
- 3 pommes épluchées et coupées en tranches
- 3 œufs
- 10 cl de lait.

**Ingrédients pour la Garniture:**

- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 50 g de sucre

**Préparation :**

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Préparer la base du gâteau en mélangeant œufs, sucre puis farine, beurre fondu et lait.
3. Ajouter les pommes râpées.
4. Dans un moule à manqué beurré et fariné pas trop grand (le mien fait 22 cm) déposer en rosace la moitié des pommes en tranches.
5. Verser délicatement la pâte à gâteau.
6. Finir en disposant le reste des tranches de pomme en rosace.
7. Enfourner pour environ 25 minutes.
8. Pendant ce temps, faire fondre le beurre jusqu'à obtenir un beurre noisette.
9. Laisser tiédir puis mélanger avec les œufs et le sucre.
10. Sortir le gâteau après 25 mn de cuisson et verser la garniture sur le dessus.
11. Enfourner de nouveau pour 20 minutes environ. Vérifier

la cuisson en piquant le gâteau.

12. Sortir du four et déguster tiède ou froid.