



COULANT AUX POMMES

INGRÉDIENTS

Première préparation :

- 10 cuillères à soupe de farine
- 8 cuillères à soupe de sucre
- 8 cuillères à soupe de lait
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 3 cuillères à soupe d'amandes en poudre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 3 pommes

Deuxième préparation :

- 120 g de beurre
- 120 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 œufs

TEMPS DE PRÉPARATION : 25MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Préchauffer votre four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre, la poudre d'amande, le lait, l'huile et les oeufs.

Verser la pâte dans un moule à manqué de 24 cm, beurré et fariné.

Éplucher et couper les pommes en tranches épaisses. Les déposer sur la pâte. Mettre au four et laisser cuire pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter le sucre et l'extrait de vanille et laisser fondre le sucre. Hors du feu, ajouter les oeufs.

Verser cette préparation sur le gâteau et remettre le tout au four pendant 15 minutes. Laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre glace.