

GATEAU AIX POMMES À LA POELLE



Préparation 10 min. - cuisson 20 min.

Ingrédients :

150 g de maïzena

3 cuillères à soupe de farine

1/2 paquet de levure chimique

4 oeufs

60 gr de sucre ... à votre convenance ... selon les fruits et si vous aimez sucré ou pas

1 verre de lait tiède

1 cuillère à soupe d'huile ou de beurre

1 pincée de sel

1 pincée de cannelle

2 c à soupe de rhum (facultatif)

4 pommes épluchées et coupées en tranches fines

1 c à soupe d'huile ou de beurre pour la poêle.

Préparation

Faire un puits avec la farine, la levure, la maïzena,, le sucre, ajouter le sel.

Mélanger tous ces ingrédients.

Incorporez les œufs un à un, puis versez le lait en mélangeant.

Ajoutez l'huile et vous obtiendrez une pâte homogène.assez liquide.

Ajouter les fruits coupés en tranches fines, la cannelle, le rhum, mélangez.

Verser cette pâte dans la poêle huilée et chaude.

Poser un couvercle dessus et faire cuire 15 minutes, à feu doux.

Retourner ensuite le gâteau dans une assiette, puis faites-le glisser dans la poêle pour cuire l'autre côté, 5 minutes environ.

Disposez le gâteau aux pommes sur un plat et saupoudrez de sucre.

Déguster tiède ou froid.

ASTUCES :

Je fais macérer mes pommes dans le rhum pendant la préparation de la pâte.

Vous pouvez utiliser d'autres fruits à la place des pommes.

BONNE DEGUSTATION !

<http://linou88.over-blog.com/04/11/2011>