

## **GÂTEAU POMME-POMME**



**Facile**

**Préparation: 15-20 mn**

**Cuisson: 25 mn environ**

### **Pour 6 petits moules (à cake ou à muffins):**

1 kg de pommes  
5 càs rases de farine  
5 càs de sucre + sucre pour les moules  
10 càs d'huile d'olive  
5 càs de lait  
5 g de levure chimique  
4 oeufs  
1 belle pincée de fleur de sel  
Beurre et sucre pour les moules

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger tous les ingrédients au fouet pour obtenir une pâte très lisse. Réserver.

Eplucher les pommes et les couper en lamelles très, très fines. Incorporer les pommes dans la pâte, mélanger délicatement pour ne pas casser les tranches de fruits.

Beurrer généreusement les moules (même ceux en silicone) et les saupoudrer de sucre.

Remplir avec la pâte à gâteau et enfourner 20 à 25 minutes.

Vérifier la cuisson avec une lame de couteau, elle doit ressortir humide.