

Gâteau flamand aux pommes



Ingrédients:

200g de farine

3 oeufs

100g de sucre

50ml d'huile de tournesol

60ml de lait

1 paquet de levure chimique

1 cuillère à café d'extrait de vanille

4 ou 5 pommes

1 oeuf

80g de beurre

100g de vergeoise

Préparation:

- Battre les oeufs avec le sucre. Verser l'huile et le lait et bien mélanger. Incorporer la farine et la levure. Remuer vivement en soulevant la pâte. Beurrer un moule à manqué de 24cm de diamètre, et y verser la pâte. Eplucher les pommes, les couper en 2, retirer le coeur et couper en grosses tranches. Déposer les tranches à la surface de la pâte. Enfourner à four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.

- Dans une petite casserole, faire chauffer à feu doux, le beurre avec la vergeoise. Hors du feu, incorporer l'oeuf à l'aide d'un fouet. Verser à la surface du gâteau et réenfourner à 180°C pour 15 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.