

Gâteau aux pommes et fève tonka



Ingrédients :

- 3 oeufs entiers
- 200g de sucre
- 75g de beurre fondu
- 120 ml de lait
- 300g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 fève tonka
- 2 ou 3 pommes selon leur taille

Préparation :

Dans un saladier, mélanger à la cuillère en bois les oeufs et le sucre. Fondre le beurre à feu doux et l'incorporer au mélange oeufs-sucre. Ajouter petit à petit le lait, puis verser en une fois la farine et la levure. Bien mélanger.

Peler les pommes et les couper en petits dés. Les mélanger délicatement à la pâte. Râper la fève tonka sur la pâte, puis mélanger à nouveau.

Verser dans un moule beurré et fariné, puis cuire à 180°C pendant 60mn. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Vous pouvez déguster ce gâteau tiède ou froid.