

 Gâteau renversé aux pommes

Il vous faut pour 6/8 personnes :



125g de sucre

125g de beurre

4 œufs

125g de farine

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

350g de pommes

100g de sucre pour le caramel

Préparer le caramel et en chemiser le moule.

Préchauffer le four à 200°.

Mélanger le sucre en poudre et le sucre vanillé avec le beurre fondu, les œufs battus, la farine et la levure.

Disposer les quartiers de pomme en cercle dans le fond du moule caramélisé, verser la pâte sur les pommes.

Faire cuire environ 30 minutes. Démouler à la sortie du four en renversant le moule sur le plat de service.