

Un gâteau aux Pommes façon Paysanne

Facile à faire et il fera le Rôgal des gourmands.

x Choisir 2 grosses pommes (golden Rosé de Préférence)

x 1 grosse poignée de Raisins secs.

Peler les pommes. les couper en petits cubes de 2 cm environ. les mettre dans une assiette creuse avec les raisins et 1 c. à soupe de Rhum. mélanger le tout couvrir avec 1 autre assiette, et préparer la pâte à gâteau. il faudra :

x 8 c à Soupe bien pleines de farine Française avec levure incorporée.

x 5 c à soupe de sucre en poudre + Sachet Sucre Vanille

x 2 c. à soupe de Rhum

x 3 oeufs entiers.

x 3 c à Soupe de lait

x 1 pincée de sel fin

x 80 gr de beurre fondu et froid.

Mélanger tous ces ingrédients en commençant par :
1) le beurre. 2) le 2 sucre + S. vanille. 3) les oeufs battus à part de préférence. 4) le lait. le sel. le Rhum.

x Rajouter la farine d'un seul coup.

Travailler bien cette pâte, jusqu'à ce qu'elle soit lisse qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Rajouter les Pommes et les raisins.
mettre ds un moule beurre largement et Saupoudré de farine ordinaire.

(Cette préparation ressemble un peu à un clafoutis.)
Le moule devra être comme 1 moule à tarte mais à Bords de 5 cm au minimum - y mettre à four chaud thermostat 7 pendant 10' et ensuite thermostat 4. il faut presque 140° cuisson. (Surveillez.)
le four sera chauffé à l'avance - c'est très important.