



Gâteau Express aux Pommes à la poêle – Simplicité, Rapidité, Efficacité

Nathalielaménagère



Ingrédients :

2 Pommes
2 Oeufs
1 Tasse de Farine
1/2 Tasse de Sucre + 2 cuillères à soupe
1/2 Tasse de Lait
1/2 Sachet de Levure Chimique
2 Cuillères à soupe de Rhum (facultatif)
Noisette de beurre
Sucre glace

- Lavez, pelez les pommes et les découpez en dés.
- Cuire les dés de pommes dans une poêle avec une noisette de beurre et 2 cuillères à soupe de sucre jusqu'à ce qu'elles caramélisent.
- Dans un saladier mettre la farine, le sucre, la levure.
- Ajoutez un à un les oeufs en remuant le tout.
- Incorporez lait et rhum pour obtenir une pâte bien homogène.
- Versez la pâte sur les pommes dans la poêle.
- Couvrir et cuire 8 à 10 minutes à feu moyen (le dessus ne doit plus être liquide).
- Attention que la face coté feu ne brûle pas.
- Retournez dans une assiette.
- Mettre une 2ème noisette de beurre dans la poêle et cuire l'autre face environ 4 minutes.
- Mettre dans une assiette et saupoudrez de sucre glace.

Il ne reste plus qu'a déguster...



L'essayez , c'est l'adopter !!!



Gâteau aux Pommes à la Poêle

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr