

GATEAU FLAMAND AUX POMMES

- 10 c. à soupe de farine
- 8 c. à soupe de sucre
- 6 c. à soupe de lait
- 4 c. à soupe d'huile
- 2 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 2 belles pommes

Sauce :

- 80 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 1 paquet de sucre vanillé

Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, le lait, l'huile, les œufs et la levure.

Verser dans un moule à manqué beurré.

Mettre les pommes en tranche par dessus.

Enfourner à 170°C.

Mélanger le beurre fondu (80g), le sucre, l'œuf et le sucre vanillé pour faire une "sauce".

Après 15 mn ajouter ce mélange sur le gâteau.

Remettre cuire 15/20 mn.