

# Gâteau aux pommes

**Recette de Lydia** que vous avez pu déguster lors de la pause à l'atelier de New Line Danse du samedi 23 octobre.

Pour un moule de 20 cm environ

## Ingrédients :

2 œufs  
50g de sucre  
30g de beurre fondu  
10 cl de lait  
70g de farine  
1/2 sachet de levure  
1 pincée de sel  
4 à 5 pommes (tout dépend de la grosseur).

Dans un saladier fouetter les oeufs et le sucre pour faire blanchir.

Ajouter le beurre fondu et le lait, mélanger.

Ajouter un parfum : rhume (1c à s), vanille en poudre, cannelle....

Ajouter la farine, la levure et le sel, mélanger.

Peler les pommes, les évider et les couper en tranches très fines à l'aide d'une mandoline. Mettre dans la préparation précédente en mélangeant délicatement.

Verser la préparation dans un moule beurré.

Parsemer de quelques amandes effilées et saupoudrer de sucre vanillé.

Cuire 40 min à 180 degrés (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau).

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.