

# GÂTEAU BRETON AUX POMMES 5 4 3 2 1

## INGRÉDIENTS

### Pour le gâteau

- ♥ 5 cuillères à soupe de farine
- ♥ 4 cuillères à soupe de sucre
- ♥ 3 cuillères à soupe de lait
- ♥ 2 cuillères à soupe d'huile
- ♥ 2 grosses pommes
- ♥ 1 oeuf
- ♥ 1 pincée de sel
- ♥ 1 sachet de levure

### Pour le nappage

- ♥ 80g de beurre
- ♥ 100g de sucre
- ♥ 1 oeuf

## PRÉPARATION

### Étape 1

Pour le gâteau, mélanger le sucre, la farine, la levure et le sel.

### Étape 2

Ajouter ensuite le lait, l'oeuf et l'huile.

### Étape 3

Mélanger le tout, puis ajouter les pommes à la préparation.

### Étape 4

Verser l'ensemble de la pâte dans un moule.

### Étape 5

Enfourner à four chaud (180°C) pendant 25 minutes.

### Étape 6

Pour le nappage, faire fondre le beurre tout doucement puis ajouter l'oeuf et le sucre.

### Étape 7

Au bout de 25 minutes, quand le gâteau commence à lever et dorer, l'arroser du nappage et terminer la cuisson pendant 15 minutes.

## BONNE DÉGUSTATION !

### Astuces du chef :

- Selon les goûts, vous pouvez rajouter un peu de cannelle au gâteau
- Vous pouvez remplacer le gâteau par un gâteau au yaourt
- Vous pouvez remplacer la pomme par un autre fruit comme l'ananas par exemple !