

Gâteau fondant aux pommes à la poêle

INGREDIENTS

4 PERSONNES



- Pomme 2 unités



- Beurre 1 noix



- Sucre vanillé 1 sachet



- Oeuf 2 unités



- Sucre 2 c à s



- Farine 3 c à s



- Lait 20 cl

Temps total 30 mn

Préparation 5 mn

Cuisson 25 mn

1. Eplucher les pommes, les **vider** de leur coeur, les couper en tranches. Faire **fondre** dans une poêle le beurre avec le sucre vanillé, et y faire revenir les pommes à feu fort jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (5 bonnes minutes)
2. Pendant ce temps, mélanger dans un grand bol les oeufs avec le sucre, la farine et le lait.
3. Verser cette préparation dans la poêle sur les pommes qui doivent bien recouvrir le fond, et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que la pâte prenne (au moins 15 minutes)
4. Pour finir Lorsque la pâte est cuite, retourner le gâteau avec l'aide d'une spatule et laisser cuire l'autre côté environ deux minutes.