

Gâteau aux pommes



à la poêle

INGRÉDIENTS

- 2 pommes épluchées et coupées en morceaux
- une tasse de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 tasse de cassonade
- 1/2 de tasse de lait
- 1/4 tasse de sucre
- 2 œufs
- beurre

ÉTAPES

1. Ajouter un peu de beurre dans votre poêle chaude et vos pommes découpées. Saupoudrer de sucre et mélanger.
2. Dans un récipient, mélanger la farine, la cassonade, la poudre à pâte, les œufs et le lait et ajouter aux pommes dans la poêle.
3. Baisser le feu et recouvrir la poêle pendant 10 minutes environ (bien surveiller votre préparation).
4. Ajouter un peu de beurre et retourner le gâteau pour le cuire de l'autre côté pendant 4-5 minutes.

TRUCS ET ASTUCES

pour plus de saveur, vous pouvez ajouter une cuillère à café de cannelle ou une cuillère à soupe de rhum.