

Gâteau rapide aux pommes à la poêle

⇒ 4 personnes

Ingrédients

- 10 à 15 gr de beurre
- 3 ou 4 pommes non farineuses
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs + 1 jaune
- 30 cl de crème fraîche
- 50 gr de poudre d'amandes
- 70 gr de farine
- 2 cuillères à soupe de sucre

Préparation

- Mettre le beurre dans une poêle.
- Eplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits cubes et les mettre au fur et à mesure dans la poêle. Faire dorer en mélangeant délicatement pour éviter de les brûler. Ajouter le sucre vanillé.
- Dans un saladier, mettre les œufs plus un jaune. Ajouter la crème fraîche. Battre au fouet à main. Ajouter la poudre d'amandes, la farine et le sucre. Bien mélanger.
- Verser cet appareil dans la poêle sur les pommes dorées.
- Cuire dans la poêle, à couvert, pendant 15 minutes.
- Lorsque la pâte est cuite, à l'aide d'un plat, retourner le gâteau, et, mettre l'autre côté à cuire pendant 5 à 7 minutes dans la poêle.
- Servir tiède ou froid.

Astuces du Chef

Avant la cuisson, on peut ajouter des zestes d'oranges ou de citrons dans la pâte.