

5 décembre 2012

Gâteau aux pommes et pruneaux façon Tatin

- * 3 pommes
- * 20 pruneaux
- * 80 g de farine et 1/2 sachet de levure
- * 30 g de sucre en poudre + 2 cuillérées à soupe
- * 2 œufs
- * 1/2 verre de lait
- * 2 noix de beurre

Peler les pommes et les couper en gros quartiers
Faire revenir à la poêle avec les noix de beurre.
Saupoudrer de 2 cuillères de sucre pour faire caraméliser les pommes.
N'ajouter les pruneaux entiers qu'en fin de cuisson.
Disposer ces fruits au fond d'un moule.
Mélanger farine, levure, sucre, œufs, et lait.
Bien battre.
Verser sur les fruits pour tout recouvrir.
Cuire à four chaud (240°) 20 à 25 minutes selon le four.
Démouler chaud.

Participants: Bernard, Zhivka, Codou, Sylvie, Petia, Soline, Jean-Philippe, Luc, Guillemette, Julia, Brigitte, Martine, Catherine, Dominique, Johanna, Nathalie-Sophie, Guillaume