# GATEAU FLORETTE AUX POMMES

**Pour 6/8 personnes préparation mn Cuisson 20+15 mn four TH200°**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 c à soupe d’huile | 1 sachet de levure |
| 5 c à soupe de farine | 2 à 3 pommes |
| 3 c à soupe de sucre |  |
| 1 paquet de sucre vanillé | ***Pour la sauce*** |
| 3 c de lait | 1 oeuf entier battu |
| 1 pincée de sel | 100g de sucre |
| 1 sachet de levure | 80g de beurre |
| 2 œufs |  |

1. Brasser dans un saladier les œufs entiers, le sucre, l'huile le lait et le sucre vanillé, la pincée de sel.

2. Ensuite mettre la farine en pluie avec la levure. Bien brasser le tout.

3. Verser la pâte dans un moule à tarte beurré. Mettre les pommes en tranches par-dessus comme pour une tarte.

4. Mettre au four 20 à 25 minutes suivant coloration.

5. Sortir du four et mettre vivement la sauce bien étalée sur le dessus.

Remettre environ ¼ d'heure au four.

Servir tiède