

Grimole aux pommes

Préparation : 20 mn | Cuisson : 45 mn | Difficulté : Facile



Pour 6 personnes

- 7 cuillères à soupe de **farine**
- 1 sachet de levure chimique
- 6 cuillères à soupe de **sucre**
- 2 **oeufs** moyens
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 5 cuillères à soupe de **lait** + un peu plus pour diluer la levure
- 4 **pommes** (des Jubilés ici)
- Beurre** pour le **moule** si celui que vous utilisez n'est pas anti-adhésif

- 1 Préchauffez le four à 180°C (soit thermostat 6).
- 2 Diluez le sachet de levure dans un petit peu de lait que vous aurez fait tiédir. Mélangez avec la farine puis ajoutez le sucre, les oeufs et l'huile.
- 3 Incorporez progressivement le lait à la préparation tout en mélangeant. La pâte doit devenir onctueuse.
- 4 Pelez, épépinez et coupez les pommes en lamelles épaisses. Ajoutez-les à la pâte.
- 5 Versez la pâte dans un **moule à manqué** que vous aurez beurré au préalable s'il n'est pas anti-adhésif. Faites cuire 45 minutes. Dégustez tiède ou froid.

Pour finir... Mieux vaut éviter les pommes Granny Smith pour réaliser ce gâteau : elles sont trop acides pour cette recette.