

Recette  
de M<sup>me</sup> Bigot

GATEAU aux POMMES

5 cuillerées à soupe bombées de farine

4 " " sucre

3 " " lait

2 " " huile

I Oeuf

I Pincée de sel

I/2 paquet de levure alsacienne

2 Belles pommes

Crème : 80 Grs de beurre

100 Grs de sucre

I Oeuf

Vanille en poudre si possible

o  
o o

Mélanger farine, sucre, levure et sel.

Ajouter ensuite le lait, l'oeuf, l'huile.

Travailler au fouet ou au batteur, puis verser dans un moule à manquer de 22 à 24 cms de diamètre, largement beurré et fariné. Couvrir de minces tranches de pommes en les faisant se chevaucher et glisser au four moyen (Th.4).

Préparer la crème : Faire fondre le beurre tout doucement, ajoutez-lui le sucre et l'oeuf. Au bout de 25 minutes, quand le gâteau commence à lever et à dorer, arrosez-le de la crème et terminez la cuisson. Au sortir du four, posez un

Recette  
6.042.000

RECETTE AUX FEMMES

large couvercle sur le moule: la vapeur en se  
dégageant, décollera le gâteau.

- 5 œufs
  - 4 " "
  - 3 " "
  - 2 " "
  - 1 œuf
  - 1 pincée de sel
  - 1/2 paquet de levure chimique
  - 2 Beiges hommes
- Grains :
- 80 Grs de beurre
  - 100 Grs de sucre
  - 1 œuf

Vanille en poudre et zeste

o  
o

Mélanger farine, sucre, levure et sel.  
Ajouter ensuite le lait, l'œuf, l'huile.  
Travailler au fouet ou au bâton, puis verser  
dans un moule à manqué de 22 à 24 cms de diamètre,  
largement beurré et fariné. Couvrir de papier  
transparent de papier en les faisant se chevaucher et  
laisser au four moyen (Th.4).

Préparer la crème : Faire fondre le beurre tout  
douce, ajouter-lui le sucre  
et l'œuf. Au bout de 25 minutes, quand le gâteau  
commence à lever et à dorcir, verser-la de la crème  
et terminer la cuisson. Au sortir du four, poser un