

# GATEAU 5, 4, 3, 2, 1

1. Mélanger dans 1 saladier :

- 5 cuillerées à soupe légèrement bombée de farine ;
- 4 cuillerées à soupe de sucre en poudre ;
- 3 cuillerées à soupe d'huile ;
- 2 cuillerées à soupe de lait ;
- 1 œuf entier ;
- 1 paquet de levure.

2. Beurrer et fariner un moule à tarte ou à manqué.

Verser la pâte.

3. Faire chauffer le four à 180 °C.

4. Eplucher et couper en 12 tranches 3 grosses pommes.

Les disposer assez serrées sur la pâte.

Saupoudrez de sucre de canne.

Mettre à cuire 35 min.

5. Faire fondre 80 g de beurre.

En dehors du feu, ajouter 1 verre à moutarde (moitié sucre blanc, moitié sucre de canne). Et aussitôt après, 1 œuf entier. Mélanger.

6. Après 35 min, répandre sur les pommes et remettre 15 min au four.