



Pour 8 personnes

4 grosses pommes, pelées, épépinées, coupées en lamelles de 3mm

1 c. à soupe de rhum

1 c. à café de jus de citron

1 tasse (150 g) de farine

1 tasse (200 g) de sucre

2 c. à café de poudre à pâte (levure chimique)

1 pincée de sel

1 oeuf

2 jaunes d'oeufs

1 tasse (250 ml) d'huile de canola ou de tournesol

1 tasse (250 ml) de lait

1 c. à café d'extrait de vanille

2 c. à soupe (30 g) de farine

1 c. à soupe de sucre

Sucre à glacer pour saupoudrer

Préchauffer le four à 325 F (160 C).

Graisser un moule à parois amovible de 9 po (23 cm) de diamètre et déposez-le sur une plaque de cuisson. Réserver.

Mettre les lamelles de pommes dans un saladier avec le rhum et le jus de citron et les précuire au micro-onde, 3 minutes à intensité maximale. Laisser refroidir.

Dans un saladier, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

Dans un autre bol, mélanger au fouet, l'oeuf entier, l'huile, le lait et l'extrait de vanille.

Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit juste combinée.

Prélever 1 tasse (250 ml) de la pâte et réservez-la dans un petit saladier.

Ajouter les jaunes d'œufs à la pâte restante dans le grand bol et fouetter pour mélanger.
Incorporer délicatement les pommes refroidies. Transférer la pâte dans le moule préparé et lisser la surface.

Ajouter les 2 c. à soupe de farine et la cuillère de sucre à la pâte réservée dans le petit saladier et bien mélanger.

Verser cette préparation sur le dessus de la pâte aux pommes et lisser la surface.

Enfourner pour 1 h15 ou jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Laisser refroidir avant de démouler et de saupoudrer de sucre à glacer.