



Pour 8 personnes :

3/4 tasse (150 g) de sucre

4 oeufs

1 c. à soupe d'extrait de vanille

1 tasse (150 g) de farine

2,5 c à café de poudre à pâte (levure chimique)

1/4 tasse (60 ml) de lait

3 c. à soupe (45 ml) d'huile de tournesol ou de canola

6 pommes blettes (flétrées), pelées, parées, coupées en tranches de 1 cm

Sucre à glacer pour saupoudrer

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Beurré un moule à parois amovible de 9 po (23 cm). Réserver.

Dans le bol du batteur sur socle, battre le sucre et les oeufs, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la vanille.

Incorporer la farine et la poudre à pâte, préalablement tamisées ensemble puis bien mélanger.

Ajouter le lait et l'huile et bien mélanger.

Verser la pâte dans le plat préparé puis répartir les tranches de pommes dans la pâte en formant une rosace. Superposez les tranches au besoin, il faut qu'elles rentrent toutes.

Enfourner pour 45 à 50 minutes jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre, en ressort propre.

À la sortie du four, saupoudrer de sucre à glacer et laisser refroidir avant de déguster.