

# Gâteau campagnard aux pommes

## *Ingrédients :*

*200 g de farine*

*125 g de sucre en  
poudre*

*4 œufs*

*100 g de beurre*

*1 c à café de levure en poudre*

*1 c à thé de vanille en poudre*

*une bonne pincée de sel*

*une tasse à thé de lait bouilli et refroidi*

*4 pommes*



*Mélangez farine, sucre, Levure, sel, vanille et ajoutez-y, peu à peu, les œufs battus, le lait, le beurre fondu. Versez la pâte dans un moule à manquer beurré. Epluchez les pommes, coupez-les en quartiers et plantez ceux-ci dans la pâte. Faites cuire à four moyen pendant 45 minutes environ.*