Gâteau aux pommes

à la Marie-Josée

10 portions 1 heure

INGRÉDIENTS

2 oeufs
2 t. de sucre blanc
3/4 t. d'huile végétale
2 t. de farine
1.5 c. thé de bicarbonate de soude
2 c. thé de cannelle moulue
4 t. de tranches de pommes

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Graisser et fariner un moule cheminée (moule à gâteau des anges) et recouvrir le fond d'un papier ciré ou parchemin pour faciliter le démoulage du gâteau.
3. Peler et épépiner les pommes et en faire des tranches pas trop minces. Réserver.
4. Battre les œufs et le sucre. Ajouter ensuite l'huile et battre le mélange pendant environ 1 minute pour qu'il soit plus léger.
5. Sur le mélange d'œufs, déposer la farine, le soda, la cannelle et les pommes.
6. Avec une cuillère de bois, brasser juste assez pour que les ingrédients se mélangent. Il est normal que la pâte soit très épaisse. Ne rajouter pas de liquide.
7. Déposer dans le moule et cuire environ 45 à 60 minutes. Le temps de cuisson peut varier. Un cure dent doit ressortir propre lorsque vous le piquer.
8. Démouler le gâteau immédiatement à sa sortie du four.

« Je fais cette recette dans le temps des pommes. Selon la variété choisie le goût du gâteau va changer, précise Marie-Josée. Dans la saison des pommes, j'en fais pour mes enfants, mes petits-enfants et j'en apporte à mes collègues de bureau et à tous les soupers de famille ou d'amis. Ce gâteau fait vraiment l'unanimité! Il pourrait même être servi avec un coulis de caramel ou de la crème fouettée sucrée. »

Marie-Josée, d'Olymel