GÂTEAU AUX POMMES ET MIEL

Ingrédients (pour 6 personnes)

Pour la garniture aux pommes :

- 6 pommes
- 60 g de beurre
- 12 cl de miel
- 10 cl de cidre

Pour le gâteau :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de beurre demi-sel ramolli + 20 g pour le moule
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 1 gousse de vanille
- 15 cl de lait

Préparation :

1. Pelez et coupez les pommes en quartiers, retirez-en les cœurs et les pépins. Dans une poêle, faites fondre le beurre et mettez-y les pommes à dorer. Ajoutez le miel et le cidre, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les pommes soient bien caramélisées. Réservez.
2. Le gâteau : Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une jatte, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez les œufs et les graines de la gousse de vanille, continuez à fouetter 5 minutes. Incorporez la farine et la levure tamisées ensemble, puis le lait. Beurrez un moule de 20 cm de diamètre. Disposez les pommes dans le fond. Versez la pâte sur la garniture.

3. Mettez le moule sur une plaque et enfournez pour 40 minutes de cuisson. Laissez tiédir le gâteau à la sortie du four avant de le démouler sur un plat.