

Fondant aux pommes avec nappage facile

Ingrédients :

3 grosses pommes
5 cuillères à soupe bombées de farine
4 cuillères à soupe de sucre
3 cuillères à soupe de lait
2 cuillères à soupe d'huile
1 œuf
1 pincée de sel
½ sachet de levure chimique

Pour le nappage :

80 g de beurre
4 cuillères à soupe de sucre
1 œuf

Préparation :

Préchauffer le four à 220 th

1. Peler les pommes en fines lamelles
2. Mélanger la farine, la levure, le sucre, le lait, l'huile, l'œuf entier, et le sel
3. Mettre les pommes dans la préparation et verser le tout dans un moule.
4. Cuire 25 minutes
5. Pendant ce temps faire fondre doucement le beurre dans le sucre dans une casserole
Battre l'œuf entier et hors du feu l'incorporer au beurre fondu sucré
6. Bien battre puis sortir le gâteau du four et verser cette crème sur le gâteau et remettre au four environ 20 minutes.