



GATEAU AUX POMMES ET AU ROMARIN



Pour 6 à 8 personnes :

- 3 belles pommes un peu acides
- 110 g de beurre fondu et refroidi
- Le jus d'1/2 citron
- 5 œufs moyens
- 130 g de sucre semoule + 1 càs
- 150 g de farine
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 2 càc de romarin frais haché très fin (je coupe les feuilles aux ciseaux)
- Le zeste d'un citron
- 2 càs d'eau

Préchauffer le four à 180°.

Dans le bol du batteur, verser le sucre et les œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine en 2 fois, puis la levure le sel et la moitié du romarin. Incorporer le beurre fondu et le zeste en mélangeant délicatement pour que la pâte reste aérée.

Prendre un moule d'environ 22 cm de diamètre, le beurrer, à moins qu'il ne soit en silicone. Éplucher les pommes et les couper en tranches fines comme pour une tarte. Les arroser avec un jus de citron. Verser la pâte à gâteau dans le moule et disposer les pommes dessus en rosace.

Enfourner et cuire pendant 25 à 3à mn.

Pendant ce temps, chauffer l'eau et la cuillère de sucre avec le reste du romarin

Quand le dessus du gâteau est pris, verser le sirop de romarin dessus et terminer la cuisson, ce qui prend environ 5 à 10 mn. Le gâteau à ce moment là est bien doré.

Attendre qu'il refroidisse pour le démouler et mangez le tiède ou froid.