












## Pour 8 personnes

### Ingrédients pour la pâte

-  2 œufs
-  2 cuillères à soupe de sucre semoule
-  2 cuillères à soupe de cassonade blonde
-  6 cuillères à soupe de farine
-  ½ verre de lait
-  ¼ verre d'huile de tournesol
-  1 sachet de levure
-  6 grosses pommes



### Ingrédients pour le glaçage

-  1 œuf
-  40 g de beurre fondu
-  2 cuillères à soupe de cassonade brune

### Matériel

-  1 moule à manqué de 26 cm

### Préparation

- 1- Préchauffer le four à 170°C,
- 2- Dans un saladier, battre les œufs en omelette puis incorporer le sucre pour blanchir le mélange,
- 3- Ajouter la farine et la levure puis le lait et l'huile,
- 4- Mettre les pommes en morceaux dans le moule à manqué puis ajouter la pâte,
- 5- Cuire au four pendant 15 minutes,
- 6- Pendant ce temps, préparer le glaçage en battant l'œuf et le beurre fondu puis la cassonade,
- 7- Mettre le glaçage sur le gâteau mi-cuit puis faire cuire 10 minutes au four.

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <b>Nom :</b><br><b>Fonction :</b><br><br><b>Visa :</b> | <b>Rédacteur</b><br>Audrey TINNES,<br>Assistante de Direction | <b>Validation</b><br>Sylvie LACOSTE,<br>Directrice | <b>Conformité à la gestion qualité</b><br>Audrey TINNES,<br>Chargée Qualité |
|--|---|--|---|