

RECETTE DU GATEAU DE POMMES A LA CREME

INGREDIENTS

1 œuf bio	0.10 euros
3 belles pommes	1 euro
8 cuillères à café de sucre en poudre	0.10 euros
$\frac{1}{2}$ paquet de levure	0.10 euro
25 cl de crème fraîche ou une tasse de crème de lait	0.40 euro
5 cuillères à soupe de farine	0.10 euro
1 à 2 cuillères à soupe de lait	
1 cuillère à soupe de Rhum	0.50 euro

Soit un prix total de **2.30 euros** pour 4 personnes : soit **0.57 euros / personne**.



Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

REALISATION :

Faire chauffer le four à température moyenne : 6 ou 7

Cassez l'œuf dans un saladier, ajouter le sucre et la crème.

Ajouter les 5 cuillères de farine, la levure et le Rhum. Si le mélange n'est pas suffisamment liquide, mouiller avec du lait.

Eplucher les pommes, retirer les cœurs et les couper en fines lamelles.

Beurrer un moule, verser-y le mélange et mettre à cuire pendant 30 mn

Laisser refroidir le gâteau avant de le déguster.

Miam Miam ...