



gâteau d'automne

pour 6 à 8 personnes

aux pommes ou aux poires ou aux pommes et aux poires



voilà
tout
ce qu'il
me faut

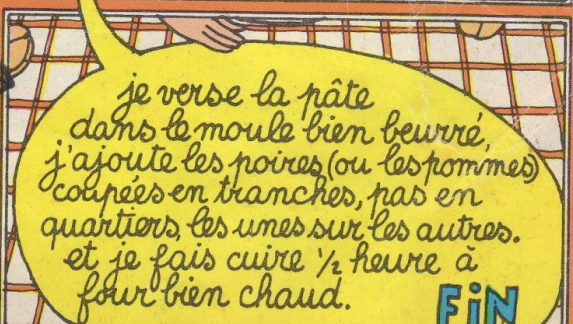
une terrine, un moule,
un verre de lait, 3 œufs,
un paquet de sucre vanillé,
un paquet de levure chimique,
6 cuillerées de sucre en poudre,
6 grosses cuillerées de farine,
800 grammes de pommes ou de poires ou des deux.



je mets dans
la terrine les 3 œufs,
le paquet de sucre vanillé
et les 6 cuillerées
de sucre en poudre.
je remue tout.



et puis j'ajoute
les 6 cuillerées de
farine, la levure chi-
mique, le lait (ou un
petit pot de crème
fraîche) et je mélan-
ge bien fort.



je verse la pâte
dans le moule bien beurré,
j'ajoute les poires (ou les pommes)
coupées en tranches, pas en
quartiers les unes sur les autres.
et je fais cuire 1/2 heure à
four bien chaud.

FIN