

Gâteau aux pommes

Préparation : 20 mn, cuisson : 40 mn.

Pour 6 personnes.

1 kg 1/2 de pommes, 300 g de sucre en poudre, 1 grand pain de mie rassis, 200 g de beurre, 1 petit paquet de sucre vanillé, 1 pincée de cannelle.

Eplucher les pommes, les épépiner et les couper en lamelles.

Les faire cuire dans une cocotte avec le sucre, la cannelle, la vanille et 100 g de beurre. Remuer fréquemment avec une cuiller en bois pour éviter que les pommes ne brûlent.

Beurrer un moule à charlotte et le saupoudrer de sucre.

Couper le pain de mie en tranches pas trop minces, en retirer les croûtes et recouper les tranches en deux de manière à obtenir des rectangles et des triangles pour en revêtir les bords et le fond du moule.

Faire légèrement dorer le pain dans du beurre.

Tapisser le moule avec les tranches de pain.

Y verser les pommes cuites.

Recouvrir de pain et faire cuire 40 mn.

Laisser légèrement refroidir et démouler sur le plat de service.

Garnir avec quelques tranches de pommes passées au beurre.

Déguster tiède.

Important.

Le gâteau peut être réchauffé au four quelques minutes sans qu'il perde de sa saveur.

On peut l'accompagner avec de la crème fraîche ou avec de la crème anglaise.

Tasser bien la compote avant de la couvrir de pain.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.