

Gâteau vendéen

Pour 6 personnes.

Préparation : 30 minutes, cuisson : une heure et quart environ.

250 g de farine, 4 œufs, 250 g de sucre en poudre, 5 pommes, 1 verre de lait, 1 c à soupe d'huile, 1 petit paquet de sucre vanillé, 50 g de crème, 1 verre à liqueur de calvados, 1 sachet de levure en poudre, 1 pincée de sel, un peu de beurre.

Mettre 200 g de sucre en poudre dans une terrine. Y casser 4 œufs et travailler ce mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. Y incorporer l'huile, le lait, la crème, le sucre vanillé, la farine, la levure et la pincée de sel. Eplucher deux pommes. Les couper en deux, puis en tranches très fines. Les ajouter à la pâte et bien mélanger en allongeant avec le calvados.

Beurrer un moule à bord haut. Y verser la préparation.

Eplucher les trois pommes restantes, les couper en tranches épaisses et en garnir la pâte. Saupoudrer avec le restant du sucre en poudre et faire cuire au four à chaleur moyenne une heure et quart environ.

Démouler le gâteau lorsqu'il est tiède.



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.