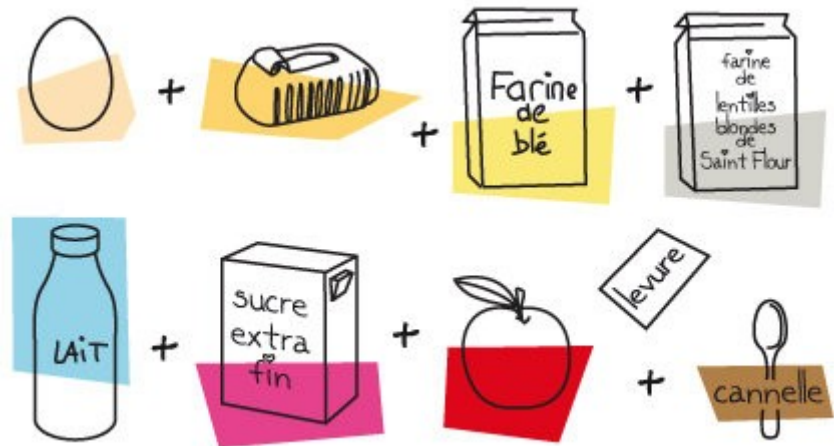


Gâteau à la farine de lentilles et Pomme

- Nombre de personnes : 8 à 10
- Temps de cuisson : 35 mn
- Temps de préparation : 15 mn

Ingrédients

- 4 œufs
- 100 g de beurre
- 100 g de farine de blé
- 100 g de farine de lentilles blondes de Saint Flour
- 3 cuillerées à soupe de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre en poudre extra fin
- 2 pommes
- Cannelle en poudre



Préparation

- Fais préchauffer ton four à 180 °C.
- Sépare les blancs des jaunes d'œufs : toque ton œuf que le plan de travail, ouvre au dessus d'un saladier pour que le blanc y tombe et conserve le jaune dans l'une des parties de la coquille pour le mettre dans le second saladier.
- Quand tu as fini : lave-toi les mains.
- Bats les jaunes d'œufs en omelette et ajoute le sucre. Mélange à l'aide du batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Fais fondre le beurre sur un feu doux ou 1 mn 30 au four à micro-ondes.
- Ajoute-les aux jaunes d'œufs.
- Ajoute les deux farines, la levure, et le lait. Mélange.
- Beurre puis farine un moule à manqué.
- Verse la pâte et répartis-la bien sur toute la surface.
- Épluche les pommes. Coupe-les en tranches épaisses. Plante-les droites dans la pâte.
- Mets à cuire au four.
- A la sortie du four, démoule le gâteau.
- Saupoudre de cannelle.