

Terrine aux pommes (ou poires)

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Voici un gâteau en terrine (idéal pour une découpe en tranche directement dans la terrine).

Deux variantes : **Pommes** ou **Poires**

Pour 12 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

gâteau

100 g de farine
150 g de sucre
1/2 paquet de levure chimique (6g)
2 oeufs
1/4 L de lait
50 g de beurre
2 cs à rhum

fruit

1 kg de pomme
(boskoop)

OU

1 kg de poire
(Comice)

nappage

50 g de beurre
75 g de sucre
1 oeuf

1 sachet de
sucre vanillé

Réalisation

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure. Ajoutez les jaunes et la moitié du lait. Versez sur la pâte le reste du lait que vous avez fait chauffer avec le beurre. Remuez pour obtenir une pâte homogène. Ajouter le rhum et terminer par l'ajout des blancs battus en neige ferme. Disposer la moitié des quartiers de pommes dans le fond de la terrine (ou plat à gratin) largement beurré. Versez la pâte et couvrir de l'autre moitié de quartiers de pommes.

Laisser cuire 45 mn à four moyen (th 5 - 150°C). Préparer le nappage : mélanger le sucre, le beurre fondu et l'oeuf. A la sortie du four, napper le dessus du gâteau. Remettre au four à 180°C pendant 10 minutes pour obtenir une belle coloration. Saupoudrez de sucre vanillé à la seconde sortie du four. Servir tiède ou froid.

