



## *Gâteau renversé au chocolat et aux pommes*

Portions: 6

### Garniture

- 1/4 tasse de beurre fondu
- 3/4 tasse de cassonade
- 1 c. à table de jus de citron
- 2 tasses de pommes parées, en tranches

Verser le beurre dans un moule de 9 x 9 po; y ajouter la cassonade et le jus de citron. Garnir de pommes.

### Pâte

- 1 1/2 tasse de farine
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de sucre
- 1/4 tasse de cacao
- 1/3 tasse de beurre
- 1 oeuf battu
- 3/4 tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille

Préchauffer le four à 350°F.

Tamiser les ingrédients secs; y couper le beurre en une chapelure grossière.

Mélanger oeufs, lait et vanille; ajouter aux ingrédients secs en incorporant.

Verser la pâte sur les pommes.

Cuire 35 à 40 minutes.

Laisser refroidir 5 minutes et renverser sur une assiette à gâteau.

Servir avec de la crème fouettée.

*Une tradition Lafrance  
qui charmera tous les  
membres de votre famille !*

Les Vergers Lafrance

1473, chemin Principal, St-Joseph-du-Lac, QC, J0N 1M0

[www.lesvergerslafrance.com](http://www.lesvergerslafrance.com)