



Gâteau renversé aux pommes

Portions: 6

1/4 de tasse de beurre ramolli
3 cuil. à table de cassonade
2 pommes moyennes, pelées, évidées et coupées
en tranches fines
1/2 tasse de beurre ramolli
1/2 tasse de cassonade
2 cuil. à thé de zeste de citron râpé
3 cuil. à table de jus de citron
2 oeufs
1 tasse de farine
1 cuil. à thé de poudre à lever
1/4 de cuil. à thé de sel
1 1/2 cuil. à thé de gingembre
1/2 cuil. à thé de muscade
Crème fouettée sucrée

Travailler ensemble 1/4 de tasse de beurre et 3 cuil. à table de cassonade. Badigeonner du mélange tout l'intérieur d'un moule à gâteau rond, de 9 pouces de diamètre. Disposer les tranches de pommes dans ce mélange.

Bien travailler ensemble 1/2 tasse de beurre et 1/2 tasse de cassonade. Ajouter le zeste et le jus de citron. Ajouter les oeufs, un à la fois et en battant bien après chaque addition. Tamiser ensemble, dans le mélange, la farine, la poudre à lever, le sel et les épices et bien mêler. Déposer la pâte sur les pommes, à la cuillère, et l'étendre, délicatement pour ne pas déplacer les pommes.

Cuire au four à 350F pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une légère pression du doigt à la surface du gâteau ne laisse aucune empreinte. Servir tiède, avec de la crème fouettée sucrée.

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